ЭКСТРЕМАЛЬНАЯ КУХНЯ

Джерри Хопкинс

Причудливые и удивительные блюда, которые едят люди

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Тараканы, змеи, личинки насекомых, мясо собак и кошек, кактусы, земля, птичьи гнезда, золото — разве все это может быть пищей? Оказывается, может, причем повседневной и даже праздничной. Таковой она является едва ли не для большинства населения нашей планеты. Автор книги знакомит читателей со своим опытом дегустации подобных блюд, утверждая, что именно эта пища, экстремальная для современных европейцев, неизбежно придет на смену той, что привычна им сегодня.

Яркие, «аппетитные» фотографии дополняют описание.

- ДЖЕРРИ ХОПКИНС
  -
  - ПРЕДИСЛОВИЕ ЭНТОНИ БОУРДЭНА
  - ПРЕДИСЛОВИЕ ФОТОГРАФА
  - ПРЕДИСЛОВИЕ АВТОРА
  - ГЛАВА 1
    -
    - СОБАКИ И КОШКИ
    - ЛОШАДИ
    - БИЗОНЫ, БУЙВОЛЫ И ЯКИ
    - КРЫСЫ И МЫШИ
    - ХОМЯКИ, ПЕСЧАНКИ И МОРСКИЕ СВИНКИ
    - ЛЕТУЧИЕ МЫШИ
    - СЛОНЫ
    - ПРИМАТЫ И ДРУГИЕ ДИКИЕ ЖИВОТНЫЕ
    - КЕНГУРУ
    - МЕДВЕДИ
    - КИТЫ
    - ВЕРБЛЮДЫ
    - КИШКИ
    - УШИ, ГЛАЗА, НОС, ЛЕГКИЕ, ЯЗЫК, ГУБЫ, ДЕСНЫ, ЖЕЛЕЗЫ И КОПЫТА
    - МОЗГИ
    - ГЕНИТАЛИИ
    - МОЧА
    - ЧЕЛОВЕЧЕСКАЯ ПЛОТЬ
  - ГЛАВА 2
    -
    - ЗМЕИ
    - ЯЩЕРИЦЫ
    - АЛЛИГАТОРЫ И КРОКОДИЛЫ

- ЛЯГУШКИ И ЖАБЫ
- АКУЛЫ
- ФУГУ
- МЕДУЗЫ И ГРЕБНЕВИКИ
- УЛИТКИ И СЛИЗНИ
- ЧЕРВИ
- ИКРА МОРСКИХ ОБИТАТЕЛЕЙ

○ ГЛАВА 3

-
- БАЛУТ
- СТРАУСЫ И ЭМУ
- ПЕТУШИНЫЕ ГРЕБЕШОК, БОРОДКА И ЯИЧКИ, УТИНЫЙ КЛЮВ И ПЕРЕПОНКИ, КУРИНЫЕ ЛАПКИ И НЕОБЫЧНЫЕ ЯЙЦА
- ПЕВЧИЕ ПТИЦЫ И ГОЛУБИ
- ПТИЧЬИ ГНЕЗДА

○ ГЛАВА 4

-
- ПРЯМОКРЫЛЫЕ
- МУРАВЬИ И ТЕРМИТЫ
- ПЧЕЛЫ И ОСЫ
- ПАУКИ И СКОРПИОНЫ
- ТАРАКАНЫ
- ЖУКИ
- СВЕРЧКИ И ЦИКАДЫ
- БАБОЧКИ
- МУХИ И ДРУГИЕ ЛЕТАЮЩИЕ НАСЕКОМЫЕ
- УДИВИТЕЛЬНАЯ ЛОВУШКА ДЛЯ НАСЕКОМЫХ ИСАНОВ

○ ГЛАВА 5

-
- ЯДОВИТЫЕ РАСТЕНИЯ
- ЦВЕТЫ
- ПЛОД НОНИ
- ТРАВА, КОРА, ЛИСТЬЯ, ДРЕВЕСИНА И СОК РАСТЕНИЙ
- «МАРМАЙТ» И «ВЕГЕМАЙТ»
- КРУПНЫЕ И ОДНОКЛЕТОЧНЫЕ ВОДОРОСЛИ
- РАСТЕНИЯ-ГАЛЛЮЦИНОГЕНЫ
- ДУРИАН
- КАКТУСЫ

○ ГЛАВА 6

-
- КРОВЬ

        - ЖИВЫЕ И ПОЛУЖИВЫЕ
        - ПРОДУКТЫ БРОЖЕНИЯ
        - ФАЛЬШИВЫЕ ПРОДУКТЫ
        - ЗОЛОТО И СЕРЕБРО
        - ЗЕМЛЯ
        - МУСОРНО-БАЧКОВЫЙ ДАЙВИНГ
        - ДОРОЖНЫЕ ТРОФЕИ
        - ЕДА И СЕКС
        - ЭКСКРЕМЕНТЫ
    - ПОСЛЕСЛОВИЕ
    - РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА
    - Фотографии
    - Аннотация на обложке
- notes
    - 1
    - 2
    - 3
    - 4
    - 5
    - 6
    - 7
    - 8
    - 9
    - 10
    - 11
    - 12
    - 13
    - 14
    - 15
    - 16
    - 17
    - 18
    - 19
    - 20
    - 21
    - 22

ДЖЕРРИ ХОПКИНС
ЭКСТРЕМАЛЬНАЯ КУХНЯ
ПРИЧУДЛИВЫЕ И УДИВИТЕЛЬНЫЕ БЛЮДА, КОТОРЫЕ ЕДЯТ ЛЮДИ

EXTREME CUISINE.
THE WEIRD & WONDERFUL FOODS THAT PEOPLE EAT
BY JERRY HOPKINS.
FOREWORD BY ANTHONY BOURDAIN.
PHOTOGRAPHS BY MICHAEL FREEMAN.
PERIPLUS.

МОЕЙ ЖЕНЕ ЛАМАИ.

ПРЕДИСЛОВИЕ ЭНТОНИ БОУРДЭНА

Наша первая встреча с Джерри Хопкинсом состоялась в Бангкоке за блюдом с прожаренной до хруста лягушачьей кожей. Мой очередной шестинедельный гастрономический тур по Азии был в самом разгаре, и я решил, что будет крайне интересно познакомиться с человеком, чья книга долгое время служила мне путеводителем по удовольствиям и ужасам экстремальной кухни.

Прежде чем продолжить путь и съемки телецикла о собственных приключениях, я решил проконсультироваться с признанным знатоком, чтобы, страна за страной, внести в свой план все обязательные для дегустации блюда туземной кухни. Вьетнам? Надо попробовать *хобитлонг* (зародыш, частично сформировавшийся в утином яйце). Сингапур? Не забыть про скорпионов! После нескольких лет подобных путешествий теперь, когда мне предлагают пикантную поджарку из сверчков или червей, я через раз отвечаю: «Насекомые? Да я их на прошлой неделе ел!»

Эта книга — своего рода энциклопедия, путеводитель по дикому и прекрасному миру, состоящему из того, что люди в различных уголках планеты уверенно относят к разряду пищи и с удовольствием кладут себе в рот. Но одно дело — услышать из десятых уст о том, что на значительной части территории Азии люди пьют «змеиное вино», и совсем другое — самому увидеть на дне бутылки клубок змей и стиснутую между их телами птицу. Несомненным украшением книги служат яркие, «аппетитные» фотографии. Но конечно, очевидно ни с чем не сравнимое третье — действительно попробовать то, что описано словами или запечатлено на снимках.

И это я рекомендую сделать каждому читателю. Мир наш огромен, есть в нем и красивое, и безобразное, он многоцветен, многокультурен. Порой этот мир пугает, будучи жесток и отвратителен, но, безусловно, это все-таки изумительное место.

В разных уголках планеты люди питаются по-разному. Если гурман из Индианы воротит нос от ласточкиного гнезда или летучей мыши, то многие жители Юго-Восточной Азии будут искренне шокированы сырными пластинками «Kraft single». Что, как вы думаете, более странно и дико в представлении большинства представителей человечества — простая красота лепешки тако с начинкой из червей или устрашающее нагромождение продуктов, которое мы называем «Grand Slam Breakfast»?

К счастью, Джерри Хопкинс подходит к предмету свободным

от всяких предубеждений и явно получает удовольствие от его изучения. Единственный грех в гастрономическом мире — отсутствие любопытства, но автора в этом никак нельзя обвинить. И новая книга Джерри, и вся его жизнь — свидетельство искреннего интереса, неподдельной увлеченности темой.

Без его книги не было бы и моих «Путешествий повара». Я слишком многое упустил бы. Собственный опыт убедил меня в том, что, каким бы устрашающим ни выглядело блюдо на страницах книги, на столе или на тарелке перед вами, при наличии хозяина, с гордым видом предвкушающего вашу реакцию (и достаточного количества местных крепких напитков), почти наверняка стоит пойти на риск и вкусить его. Да и что, в конце концов, может быть не так? По сравнению с якобы картофельными чипсами, пропитанными синтетическим заменителем жира, «сыром» Cheez Whiz или ананасовой пиццей большая часть того, что вам предложат, — вкусная и здоровая пища. Что меня, в частности, удивило во время моих путешествий — так это то, с каким сочувствием, даже жалостью, жители отдаленных уголков нашей планеты воспринимают рассказы о том, что американцы регулярно кладут себе в рот. И причин для этого сочувствия можно привести множество. Значительная часть того, с чем читатель познакомится в этой книге, употребляется людьми с удовольствием и даже считается атрибутом праздничного стола. Сам я многое из предложенного автором съел бы с улыбкой, а то, что составляет стандартный ассортимент большинства супермаркетов Среднего Запада, — совсем с другим выражением лица. Хотя многое из представленного им балансирует на грани еды и средств восточной медицины (акульи плавники, медвежья желчь, змеиная кровь), кое-что по-настоящему вкусно. Наши с Джерри лягушачьи кожи, к примеру, были великолепны.

Так что вперед — за новыми ощущениями! Ешьте без страха и предубеждения. Пусть вас поддерживает мысль о том, что миллионы людей в течение столетий наслаждались этими блюдами. Откажитесь от ресторанного меню в своем отеле, избавьтесь от обычных для туриста страхов и ешьте новую для себя пищу. Воспринимайте ее с азартом, как захватывающий аттракцион. И ничего не пропустите. Гастрономическая программа вашего путешествия — на страницах этой книги.

По крайней мере, когда вдруг окажетесь без денег и будете выпрашивать выпивку в своем любимом баре, вам будет чем развлечь бармена. Рассказа о вкусе печени ядовитой рыбы семейства иглобрюховых обычно хватает на стаканчик, а то и не на один.

ПРЕДИСЛОВИЕ ФОТОГРАФА

Моя спецподготовка началась еще в детстве, в английской школе-интернате. Понимаю, мало кто из читателей сможет оценить значение подобных университетов, и тем не менее поверьте, выживание там в значительной степени зависело от способности неделя за неделей довольствоваться рационом, который, вероятно, мало чем отличался от пайки в тюрьмах викторианской Англии. Карикатурист Роналд Серл выпустил книжку, посвященную британским учебным заведениям этого типа, и мне кажется, никто еще не сказал о школьных обедах лучше, чем он, охарактеризовавший их как «кусок трески, от которой осталось одно название». Трудно придумать лучшую школу «воспитания вкуса», способную научить человека есть то, что кажется несъедобным, чем школа, которую прошли я и мои однокашники. И за это я ей — как нараспев произносилось нами перед каждой едой — премно-о-го благода-а-рен.

Став много лет назад фотографом, я пустил в дело привитые католическим воспитанием навыки и начал фиксировать на пленке причудливые кулинарные пристрастия, с которыми мне доводилось сталкиваться. По большей части в Азии. Вовсе не потому, что этот регион превратился в сферу моих особых интересов, а оттого, что, как оказалось, население Южного Китая и сопредельных территорий, в частности Таиланда, Лаоса и Вьетнама, отличает гораздо большее пристрастие к необычным продуктам в сравнении с представителями любой другой известной мне культуры. Более подходящего, чем Бангкок, места для встречи с Джерри трудно и придумать, и мы тут же обнаружили друг в друге весьма сходные гастрономические пристрастия.

Я ел почти все, что вы найдете изображенным на снимках в этой книге. Должен заметить, что получение в дар реквизита — одна из привилегий нашей профессии, и если фотохудожник, работающий на модельные агентства, по окончании фотосессии может получить одежду (а если повезет, и саму модель), то мне доставались липкие ингредиенты условно съедобных натюрмортов. Это были и крысы, и летучие мыши, и бычий половой член — кстати, длиной 0,75 метра в расслабленном состоянии. Единственное, о чем я сожалею, так это о том, что издатель, сославшись на рамки приличий, отказался разместить в книге некоторые из лучших снимков. Ну неужели кого-то из читателей шокировал бы завтрак из нарезанного на куски сырого мяса собаки, приправленного ее же желчью? Впрочем… может, он

и прав.

Майкл Фримен

ПРЕДИСЛОВИЕ АВТОРА

Человек, первым проглотивший устрицу, был храбрецом.

Джонатан Свифт

Примерно 150 лет назад эксцентричный английский джентльмен по имени Фрэнсис Тревилиан Бакленд пригласил группу влиятельных графов, виконтов и маркизов отужинать в известном лондонском ресторане «Олдерсгейт таверн». Желая расширить горизонты их гастрономических познаний, Бакленд приказал подать на стол бедро недавно убитого африканского животного. По словам Бакленда, это была нога крупной антилопы-канны. Этих антилоп он рассчитывал ввезти в Великобританию, откармливать на зеленых британских лугах и предлагать их вкусное и питательное мясо своим согражданам. Ужин привлек внимание прессы, в подробностях описавшей событие, однако никто больше не проявил интереса к новому продукту, и антилопы-канны остались пастись у себя на родине, в Африке.

Неудача не смутила Бакленда. Его воспитывали столь же эксцентричные родители, люди с воображением, и еще ребенком он попробовал и собачатину, и мясо крокодила, и садовых улиток, на всю жизнь сохранив интерес к экзотической пище. Будучи студентом Оксфорда, Бакленд поведал одному из сокурсников о том, что уховертки «чертовски горьки на вкус», а до того, как он попробовал трупную муху, самыми невкусными были для него кроты. Позже, в своем доме в Лондоне, Бакленд предлагал гостям мясо леопарда, суп из слонового хобота, жаркое из жирафа… Существуют достоверные сведения о том, что, какое бы животное ни умирало в лондонском зоопарке, управляющий непременно извещал об этом Бакленда.

Бакленд не успокаивался на достигнутом и в 1860 году основал Общество акклиматизации Соединенного Королевства. Родственные организации возникли в Шотландии, на Нормандских островах, во Франции, в России, Соединенных Штатах, на Гавайях, в Австралии и Новой Зеландии. Цель была прежней: предложение людям по всему миру новых источников пищи. Затея в итоге провалилась — не получило широкого распространения мясо тибетских яков, евразийского бобра, разнообразных попугаев, японских голожаберных моллюсков, остались неоцененными приготовленная на пару кенгурятина,

желе из морских водорослей, тутовые шелкопряды, суп из птичьих гнезд, сухожилия пятнистого оленя. Бакленд скончался в 1880 году в безвестности, в коей пребывает и по сей день.

После неудачи Бакленда предпринимались и другие попытки, как частными лицами — владельцами ранчо, учеными, бизнесменами, так и в форме кампаний под патронажем ООН и усилий отдельных государств, пытавшихся внедрить «экзотические» продукты в консервативный рацион представителей так называемого Запада. Последний следует очертить более точно, ограничив ареалом распространения гастрономических привычек жителей Европы и Северной Америки (далее будем называть его Евроамерика). Почти все эти попытки не имели успеха, а многие встретили яростное противодействие. Между тем дискуссии продолжаются.

«Существует не более десятка видов домашних животных — основных источников питания во всем мире, — небезосновательно утверждает Рассел Кайл в своей книге «Пир на лоне дикой природы»[1], вышедшей в 1987 году. — Даже если добавить виды, имеющие ограниченное, местное значение как источники пищи, например яков в Гималаях и альпака в Андах, то и тогда не наберется и двадцати видов домашних животных, обеспечивающих человеку базовое пропитание. Между тем в мире насчитывается более двухсот видов травоядных размером с зайца и крупнее. Почему же люди, похоже, никогда и не пытались воспользоваться таким разнообразием диких животных как пищевым ресурсом?»

Когда спустя десять лет, в 1996 году, разразилась эпидемия «коровьего бешенства» и Европейский союз отказался от британской говядины, средства массовой информации дружно заговорили о мясе страусов, кенгуру и о других возможных ее заменителях. Когда компания «British Airways» включила в меню пассажиров первого класса котлеты из страусового мяса и в европейских супермаркетах появились непривычные альтернативные источники белка, а в Северной Америке выросло предложение дичи и других охотничьих трофеев, многие начали относиться к «странной еде» более серьезно. То, что на американском канале «Food Chanel» продюсерами телецикла «Экстремальная кухня» именовалось экстремальной кухней, в одночасье стало объектом всеобщего интереса, темой номер один.

В Юго-Восточной Азии, Австралии и Соединенных Штатах конкурирующие фермы по разведению крокодилов и аллигаторов открывали все новые рынки, в том числе и за пределами своих регионов. В Сингапуре известная инвестиционная компания начала предлагать страусовые «фьючерсы» — предложения

инвестировать в пару страусов-производителей и получать доход от продажи их потомства численностью от двадцати до сорока особей в год. От Сиднея до Найроби и Лос-Анджелеса появлялись все новые рестораны, в которых клиентам за немалые деньги предлагались блюда из мяса животных — обитателей джунглей. Одновременно продавцы животных стали предпринимать попытки найти общий язык с защитниками дикой природы в целях сохранения и преумножения поголовья редких видов. Они утверждали, что обеспечить выживание исчезающих животных можно, повысив их коммерческую стоимость за счет формирования отношения к ним как к источникам питания, — якобы тогда люди начнут их разводить, а не уничтожать в дикой природе. Сомнительная аргументация, учитывая и без того немалую стоимость тигров, слонов и других животных, которым грозит уничтожение.

В разные эпохи и в разных частях света у представителей различных культур характер пищи различался весьма значительно. В существенной степени изменения в рационе питания определялись ходом развития человеческой цивилизации. Так, португальцы обогатили азиатскую кухню бразильским перцем чили, когда начали торговать в этом регионе, а после первых путешествий Марко Поло в Китай начались поставки в Европу восточных пряностей и чая. Изменения такого рода происходят и сегодня благодаря путешественникам, которые возвращаются домой из далеких стран с новыми вкусовыми впечатлениями и пристрастиями, благодаря все более активной миграции людей, которые прибывают на другой конец света вместе с собственной традиционной кухней. Как следствие чуть ли не в любом городе Европы и Америки есть сегодня и суси-бары, и тайские рестораны (и далеко не только они), о которых пару лет назад большинство местных жителей даже не слышали. В течение столетий на рацион питания влияли и многие другие факторы, включая религию, голод, моду, общественный статус, медицинские свойства тех или иных продуктов (например, как афродизиаки).

Общую тенденцию просто и наглядно выразила М. Фишер, автор, пожалуй, лучших в XX веке книг на гастрономическую тему. В опубликованной в 1942 году работе с красноречивым названием «Как приготовить волка» она пишет:

> «Чем, интересно, вид подаваемой на стол головы животного хуже вида его бедра, хвоста или ребер? Если уж мы живем за счет других обитателей этого мира, следует не ограничивать себя алогичными

предрассудками, а в полной мере наслаждаться вкусом животных, которых убиваем.

Люди, считающие, что щековина барашка — жирный и вульгарный продукт, а баранья отбивная — нет, напоминают средневековых философов, которые дискутировали по поводу таких пустяковых вопросов, как максимально возможное число ангелов, танцующих на булавочной головке. Если и вам не чужды подобные предрассудки, задайтесь вопросом, не были ли они внушены вам, когда вы были еще молоды и бездумны, а потом, если сможете, научитесь получать удовольствие от тех частей тела животного, которые обычно не появляются на столе».

От телячьих мозгов, бараньего языка, цыплячьих лапок, свиных внутренностей, рыбьих голов… Продолжать можно до бесконечности. Не забудьте и про «нетипичные» виды животных и растений, вроде муравьев и термитов, жуков, летучих мышей, буйволов, водорослей, кактусов, крыс и мышей, цветов, слонов, китов, верблюдов, медведей, личинок, земляных червей… Это только начало еще одного длинного списка. Кстати, включите в него и многочисленные источники белка, которые многими воспринимаются исключительно как домашние любимцы. Да-да, я говорю о кошках и собаках, хомяках и песчанках, лошадях, экзотических птицах и рыбах. Ведь сколькие из нас мгновенно выскочат из-за стола, если на нем появится подобное блюдо, — и лишь из-за того, что, как пишет Фишер, такое отношение было усвоено нами в бессознательном возрасте!

У разных народов планеты разные вкусы. На Тайване кровь змеи употребляют как тонизирующее средство, на юго-западе США популярностью пользуется мясо гремучей змеи, а для многих австралийских аборигенов основной продукт питания — мясо кенгуру, и сегодня его подают в десятках ресторанов Зеленого континента. Часть ресторанов в Ханое и Сеуле специализируются на блюдах из мяса собак. Бычьи и бараньи яички, известные как «Устрицы Скалистых гор», — популярное блюдо на американском Западе, а в Китае с удовольствием едят палочками свиные уши, рыбьи глаза и петушиные бородки. В Юго-Восточной Азии вкусным снэком считается жареная саранча, а в отдельных районах Африки и в Амазонии один из основных продуктов питания — тушеное мясо обезьяны. Главный источник белка в Перу — морские свинки, в Африке и Южной Америке отдают должное вкусу и питательности муравьев и термитов, на Тибете из молока яка взбивают масло, которое затем добавляют в

чай, во Франции существует многовековая традиция приготовления блюд из конины, а сегодня ее потребление стремительно растет в Японии. Перечисленные продукты употребляют в одних районах планеты и категорически отвергают в других.

Своей книгой я решил продолжить дело госпожи Фишер и рассказать о том, что ест добрая половина человечества и чем она при этом руководствуется. Мне далеко до Фрэнка Бакленда, однако и я за последние четверть века успел существенно расширить традиционный для жителей Северной Америки картофельно-мясной рацион за счет широкого разнообразия региональных блюд: от приготовленных на пару водяных жуков, жареных кузнечиков и муравьев до воробьев в горшочке, мяса бизона, жаренного в гриле, и крокодила в соусе карри. В Мексике я пробовал жаренные во фритюре бычьи яички, на Гавайях — суси из живых креветок, в Таиланде — жаренных на открытом огне мышей, в Сингапуре — суп из свиного желудка, в Непале — бифштекс из буйвола и чай с маслом из молока яка, в Китае — обжаренный в масле собачий язык и «вино из пяти пенисов», во Вьетнаме — кипяченую кровь разных животных, а в Великобритании — паштет из плаценты моего сына. Этот список постоянно пополняется, и своим опытом и познаниями я намерен поделиться с вами, уважаемые читатели. В конце концов, какими бы экстравагантными ни были блюда, главное — правильно их приготовить.

Разумеется, есть люди, выступающие против такого рода изысканий. Специалисты по охране окружающей среды небезосновательно встревожены опасностью исчезновения редких представителей фауны. Другие пекутся о правах животных и возражают против содержания в неволе и забоя даже тех видов, которым уничтожение не грозит. Третьи, известные среди любителей природы как «крольчатники», громко возмущаются тем, что люди едят таких животных, которых протестующие относят к категории домашних питомцев.

Не буду спорить, мнения этих людей заслуживают внимания и действительно имеют основание в современном мире, стремительно расходующем ресурсы и безжалостно разрушающем собственную среду обитания. Многие, кстати, утверждают, что одно это расширит гастрономические горизонты человечества, хочется ему того или нет. Как писал Рассел Кайл, крупный рогатый скот особенно безжалостен к природе, и, когда на земле не останется необходимых травоядным пастбищ, человеку придется переключиться на альтернативные источники белка. Что за источники? Часто речь заходит о насекомых.

Один из вариантов этой книги вышел в 1999 году под названием «Странная пища: дичь из буша, летучие мыши и бабочки». В настоящем издании ее материалы обновлены и дополнены, появились девятнадцать новых глав, а также предисловие известного шеф-повара Энтони Боурдэна и послесловие с упоминанием об опасностях, связанных с потреблением пищи, в том числе о такой недавней, как атипичная пневмония.

Я не настаиваю на том, чтобы вы дополнили свое меню страусятиной, собачатиной или кузнечиками. Единственное, что я предлагаю, это расширить ваш рацион за счет каких-нибудь необычных продуктов. А как заядлый путешественник, настоятельно рекомендую тем, кто разделяет мою страсть к знакомству с новыми странами и народами, всегда следовать старой пословице: «Соблюдай обычаи людей, с которым живешь или которых посещаешь». Пробуйте местную пищу. Уверен, это наикратчайший путь к постижению культуры народа, если не считать изучения языка, брака с аборигеном и приобщения к религии местного населения.

Употреблять в пищу мясо исчезающих видов животных и растений, естественно, не следует, разве что в особых случаях (в книге содержатся отдельные главы, посвященные слонам и китам). Как правило, в этом нет никакой необходимости, выбор и без того велик.

Безусловно, присутствует и фактор любопытства, и как следствие не исключены приятные открытия и забавные сюрпризы. «Я всегда считала, возможно излишне оптимистично, — пишет Фишер в книге «Азбука гурмана» (1949), — что хотя бы по разу, но попробую все. Конечно, не от голода, заставлявшего в 1942 году моих друзей во Франции есть рагу из морских свинок, а из чисто гурманских побуждений».

Помните о человеке, первым попробовавшем устриц, а еще о том, что новую еду нужно воспринимать как приключение.

ГЛАВА 1
МЛЕКОПИТАЮЩИЕ

Никто точно не знает, чем питались первые люди, однако, даже если млекопитающие животные не были включены в пищевой рацион человека изначально, это наверняка произошло очень давно. Например, в жизни неандертальцев важную роль играли мамонты: люди бесстрашно убивали их копьями, и затем этим мясом питались, возможно в течение недели, обитатели десятка, а то и более пещер. На многочисленных рисунках, обнаруженных в таких пещерах на территории Европы, Северной Америки и в других местах, изображены сцены охоты на больших, поросших шерстью животных, а в результате археологических раскопок были найдены десятки животных, явно употреблявшихся в пищу, что свидетельствует о долгой истории мясоедения.

Очевидно, что со временем росло как количество млекопитающих, так и число их видов, употребляемых человеком в пищу, учитывая появление новых средств охоты, транспортировки и торговли, сделавших доступными очень и очень многим все виды мяса, причем в меньших по размеру, более удобных порциях. Иными словами, сегодня нет никакой необходимости держать на дворе условную тушу мамонта, так как в закусочной за углом или в собственном холодильнике всегда можно найти достаточный для насыщения кусок говядины.

С другой стороны, несмотря на все достижения и современные модные тенденции в потреблении ряда экзотических продуктов — преимущественно охотничьих трофеев, — можно говорить о том, что в рационе все большего числа людей количество источников белка не растет, а сокращается. За свою историю человек ел практически все, что ходит и бегает, в том числе себе подобных. Однако, хотя в последнее время во многих частях света потребление млекопитающих выросло как количественно, так и в плане видового разнообразия, на мясо четырех видов — говядину, свинину, баранину и козлятину — приходится в наши дни 80 % потребляемых человеком белков.

Исчезновение из рациона питания мяса многих млекопитающих отчасти связано с заботой о сохранении видов. Такого рода ограничения оправданы и не могут не приветствоваться. В то же время пресловутая «банда четырех» — говядина, свинина, баранина и козлятина — завоевала доминирующие позиции благодаря моде и внешнему влиянию как следствию исторического процесса. Например, в Японии до

середины XIX века, когда страна стала постепенно открываться Западу, мясо в рационе питания практически отсутствовало. В Китае бобовый творог начали вырабатывать около двух тысяч лет назад и безмясная диета была распространена повсеместно, однако сегодня число «Макдоналдсов» в Пекине превышает количество вегетарианских ресторанов.

Играют свою роль и соображения классовой и кастовой принадлежности. В США определенная животная пища, в частности мясо опоссумов, ассоциировалась с бедностью и на «приличном» столе не появлялась, подобно так называемому бушевому мясу в Африке и Австралии — традиционной пище представителей этнических меньшинств, которой пренебрегали те, кто считал себя человеком «благородным». С другой стороны, многие «настоящие» леди и джентльмены с брезгливостью относились к отдельным частям тела млекопитающих, например к крови, мозгам, некоторым внутренностям и половым органам.

Свою роль играла и продолжает играть религия. Последователи индуизма не едят говядину, мусульмане и ортодоксальные евреи не употребляют в пищу свинину, а многие католики еще не так давно по пятницам ели только рыбу. Некоторые из подобных предписаний и табу имеют в своей основе вполне практические соображения. Например, на Ближнем и Среднем Востоке свинина не одно тысячелетие находится под запретом и недоступна сотням миллионов людей, потому что быстро портится. Появление холодильников в значительной степени решило проблему, однако традиция жива и поныне. Можно признать обоснованными и утверждения о том, что производство говядины в современной Индии экономически невыгодно, поскольку выпас крупного рогатого скота пойдет в ущерб возделыванию таких высокопродуктивных культур, как рис и овощи. Примерно до 800 года до Р. Х., когда население Индии было не столь многочисленным, говядина присутствовала в рационе ее жителей.

В последующих главах будет говориться о самых разных млекопитающих — размером от полевой и летучей мыши до слона и кита, о домашних и диких. Будут представлены блюда, отведанные мною в самых разных уголках мира: от французского тартара из конины и тушеного мяса обезьяны из Западной Африки до корейского супа из собачатины, тибетского чая с маслом из молока яка и североамериканских жаренных на решетке бараньих яичек.

Некоторые материалы могут шокировать евроамериканцев, воспринимающих тех или иных животных исключительно как домашних, даже как четвероногих друзей. Различие в отношении

к одному и тому же животному в разных частях света, пожалуй, наиболее ярко иллюстрирует самый преданный друг человека — собака: в Азии ее с удовольствием увидят на тарелке, а в Евроамерике — только у себя на коленях. За собакой следует лошадь, в течение многих веков и тысячелетий надежная спутница и помощница людей. И собаки, и лошади — высоко ценимые источники пищи во многих странах. То же касается кошек, хомяков, песчанок и морских свинок.

В книгу включены и главы, посвященные охраняемым животным. Это отнюдь не свидетельствует о моей безответственности. Во-первых, все они имеют долгую историю как источники пищи, историю, не завершенную и по сей день, и потому не могут не быть упомянутыми в исследовании, претендующем на полноту. Но что еще более важно — рассказ об этих животных позволяет мне привести доводы в пользу того, что в действительности не все охраняемые виды находятся под угрозой уничтожения, поскольку многое зависит от конкретных условий.

У меня нет намерения оскорбить чьи-то чувства, когда я говорю о том, например, что в Юго-Восточной Азии очень любят жаренных на открытом огне полевых мышей и крыс, а в Китае — напитки и супы, приготовленные на основе пенисов животных, — я просто констатирую факты. Действительно, один из недавних премьер-министров Индии начинал каждый свой день со стакана собственной мочи, а в телепрограмме BBC, вышедшей в 1997 году, зрители увидели, как человеческая плацента была переработана в аппетитный паштет (я сделал это сам 25 годами ранее). Итак, что кажется несъедобным в одном месте, в другом — обычный обед.

Вот вам и говядина

Цифры говорят сами за себя, считает экономист Всемирного банка Николас Стерн; он проанализировал данные, позволяющие судить о том, сколько средств в виде субсидий фермерам спускается в развитых странах в унитаз.

Стерн пришел к выводу о том, что в Европе на одну корову расходуется в день порядка 2,5 доллара субсидий, а в Японии тот же показатель на каждое элитное животное составляет 7 долларов.

Одновременно под пастбища и поля для выращивания кормовых культур вырубаются дождевые леса планеты.

Стерн считает, что наступило время, когда

человечеству необходимо задуматься над своим выбором источников белка.

СОБАКИ И КОШКИ

В большинстве евроамериканских стран (за исключением некоторых иммигрантских сообществ) собака считается лучшим другом человека, чем и объясняются сугубо негативное отношение к тому, что во многих азиатских и латиноамериканских странах едят собачатину, а также активная борьба французского секс-символа прежних лет Бриджит Бордо и многочисленных защитников животных за запрет на отношение к собаке как к источнику пищи.

Деятельность г-жи Бордо на новом поприще приобрела известность, когда основанная ею организация борцов за права животных призвала футбольных болельщиков отказаться от посещения чемпионата мира в Сеуле, если в Корее не будет законодательно запрещено употребление в пищу мяса собак и не будут закрыты все рестораны, в меню которых присутствуют блюда из собачатины. Если на так называемом Западе ее подход отнюдь не казался экстравагантным и многими разделялся и разделяется, то в других уголках земли, в частности во многих азиатских странах, он не встретил понимания. Не только в Корее, но и на значительной территории Южного Китая, включая Гонконг, в большинстве стран Юго-Восточной Азии, а также в некоторых регионах Латинской Америки собаки воспринимаются как доступный источник животного белка.

У инициативы Бриджит Бордо были прецеденты. В 1988 году в стремлении сделать образ Сеула более привлекательным в глазах гостей Олимпийских игр правительство Южной Кореи уже закрывало рестораны, предлагавшие своим посетителям суп из собачатины — *пошинтанг* (в буквальном переводе «тушеное блюдо, сохраняющее здоровье тела»). Десятью годами позже, в 1998 году, президент Филиппин Фидель Рамос поставил свою подпись под законом, запрещающим убивать собак ради употребления в пищу, хотя огромная популярность собачатины на севере страны поставила под вопрос возможность проведения его в жизнь.

Подобные шаги предпринимались и в других местах. В 1989 году два камбоджийских беженца, проживавших в Южной Калифорнии, были привлечены к суду за жестокость, проявленную по отношению к животным, а конкретно — за то, что съели щенка немецкой овчарки. Впрочем, судья их оправдал на том основании, что щенок был убит в соответствии с существующей практикой забоя домашнего скота. Приговор не удовлетворил защитников животных, и спустя несколько месяцев

они смогли настоять на принятии закона штата, квалифицирующего употребление в пищу мяса собак и кошек как мелкое преступление, караемое заключением на срок до шести месяцев и штрафом в тысячу долларов. Позже действие закона было расширено и распространилось на всех животных, которых американцы традиционно содержат как домашних питомцев. Вероятно, предполагалось, что те, на кого возлагается обязанность следить за соблюдением закона, будут толковать его творчески — в частности, применять его в ситуациях, подобных той, что сложилась, когда члены «Клуба 4-Н» отправили на бойню своих призовых коров и свиней, которых растили с рождения и к которым относились с большой нежностью. Кроме того, закон не воспрещает убивать и есть кроликов, а также декоративных рыб, поскольку первые причисляются им к мелкому домашнему скоту, а ко вторым относятся просто как к рыбам, то есть домашними любимцами не признают.

Негативное отношение большинства евроамериканцев к употреблению в пищу собак вполне объяснимо. Собаки — герои множества литературных произведений, кинокартин и телепрограмм, включая книги Джека Лондона, фильмы «Рин-Тин-Тин», «Лесси» и «Бенджи», бессмертного диснеевского «101 далматинца», многочисленные описания героической работы подразделений К-9 американской армии и трогательные рассказы о сенбернарах с бочонком спасительного грога на шее, отыскивающих заблудившихся в Альпах и погребенных под лавинами альпинистов и туристов. Помимо прочего, собака — первоначально, как полагают, одомашненный в эпоху неолита азиатский волк — столетиями верной службы доказала свою полезность человеку благодаря резвости, великолепным слуху и нюху, врожденным охотничьим инстинктам и способности охранять стада.

С другой стороны, в течение долгого времени и в самых разных регионах планеты собачатина воспринималась — а кое-где воспринимается и ныне — как желанная еда. В Китае сведения об употреблении собак в пищу восходят ко временам Конфуция и содержатся, в частности, в трактате о древних ритуалах «Лицзи» (примерно 500 г. до Р. Х.), переведенном в 1885 году и содержащем рецепты деликатесных блюд для торжественных церемоний. Одно из таких блюд состояло из жареного риса и прожаренной до хруста вырезки из волчьей грудинки. Блюдо подавалось с собачьей печенью, которая жарилась на углях и поливалась собачьим жиром. В тот же период император, нуждавшийся в большом количестве воинов, поощрял рождаемость, преподнося в подарок каждой женщине, родившей

сына, то, что в литературе той эпохи именовалось как «сочный щенок».

Китайцы (и другие жители Азии) воспринимали мясо собаки отнюдь не только как яство. Оно считалось очень полезным для ян — мужской, горячей, экстравертной составляющей человеческой натуры — в противовес женской, холодной, интровертной инь. Считалось, что это мясо разогревает кровь, и потому оно наиболее активно потреблялось в зимние месяцы. Еще в IV веке до Р. Х. китайский философ Мэнцзы превозносил фармацевтические достоинства собачатины, советуя употреблять ее при заболеваниях печени, при малярии и желтухе. Считалось, что наряду со многими другими продуктами мясо собаки повышает мужскую потенцию.

Как средство от усталости китайцами употреблялось также своеобразное «собачье вино».

Позже маньчжурская династия Цинь, правившая в Китае с XVII века, запретила употребление мяса собак, объявив обычай варварским. В Южном Китае, однако, продолжали его есть, а противостоявшие Сунь Ятсену гоминьдановцы начинали свои собрания с приготовления собачатины, воспринимая данный акт как символ антиманьчжурской революции. Кодовое наименование этой церемонии — «Мясо три шестерки» — построено на игре слов и созвучно слову «собака». Даже сегодня в Гонконге, где с 1950 года запрещено убивать собак и есть собачье мясо, мясники и покупатели в общении друг с другом по поводу собачатины пользуются иносказательной фразой «Мясо три шестерки». Поскольку гонконгские китайцы — те же жители Южного Китая, где собачье мясо считается одним из основных продуктов, правоохранительные органы смотрят на нарушение закона сквозь пальцы, санкции к нарушителям (до шести месяцев заключения и штраф в размере 125 долларов США) применяются редко, и потому на закон мало кто обращает внимание, особенно в зимние месяцы, когда спрос на это мясо особенно велик.

Хорошо известно, что прародина американских индейцев — нынешняя Монголия; считается, что они пересекли Берингово море, захватив с собой собак, после чего расселились на просторах Северной Америки. Когда европейские исследователи и поселенцы прибыли в Новый Свет, они насчитали семнадцать разновидностей собак, многие из которых выращивались специально на убой. Впрочем, верно и то, что обычай употребления мяса собак в пищу был характерен не для всех индейских племен. Среди тех, у кого он существовал, — ирокезы и некоторые племена алгонкинов в центральных и восточных лесистых районах континента, а также индейцев-юта, в штате

Юта, которые готовили и ели собачатину, прежде чем приступить к исполнению священных ритуальных танцев. Что касается индейцев-арапахо, то само название этого племени переводится как «пожиратели собак». Дэвид Комфорт в своей «Первой всемирной истории домашних любимцев» пишет о том, что чаще всего в пищу употребляли щенков, поскольку их мясо мягче: «Щенков откармливали специально приготовленной смесью из пеммикана и сухофруктов. Убив и освежевав животное с помощью томагавка, индейцы подвешивали тушку вниз головой на ветке и натирали жиром буйвола, после чего насаживали на вертел».

Многие из первых европейцев последовали местному обычаю — кто вынужденно, а кто и с готовностью. Испанский путешественник Кабеза де Вака пережил кораблекрушение на берегу Мексиканского залива и восемь лет пешком странствовал по юго-западу Северо-Американского континента, весьма часто питаясь собачатиной. Во времена Христофора Колумба единственными домашними животными на территории сегодняшней Мексики были индейки и собаки; согласно хронике XVI века, оба вида мяса подавались на стол в одной тарелке. Меривезер Льюис, руководитель экспедиции Льюиса и Кларка, открывшей американский Северо-Запад, писал в 1804 году в своем дневнике: «Привыкнув в течение продолжительного времени питаться мясом собак, многие из нас действительно к нему пристрастились, а преодолению первоначального отвращения способствовало признание того, что, начав употреблять эту пищу, мы стали упитаннее, сильнее — словом, почувствовали себя лучше, чем когда бы то ни было после того, как покинули страну бизонов». В относительно недавнем 1928 году норвежский исследователь Руаль Амундсен, пытаясь достичь Северного полюса, съел своих ездовых собак, хотя, как известно, сделал это не по доброй воле, а чтобы выжить.

Традиция употребления в пищу мяса собак существовала не только в Азии и Северной Америке. В течение по крайней мере тысячи лет полинезийцы откармливали так называемых собак *пои*, которых держали на растительной диете, преимущественно на пои, вареном корне таро. Собаки были одним из «мясных» животных (наряду со свиньями), доставленных на примитивных парусных судах на острова, известные сегодня как Гавайи, с Таити и Маркизских островов. В начале XIX века на Гавайях по большим праздникам с участием местных монархов и нередко моряков из Англии и Соединенных Штатов только для одной трапезы забивалось от 200 до 400 собак.

В 1870 году во Франции была издана поваренная книга, содержавшая рецепты десятков блюд из мяса собак. Впрочем, по

ту сторону Ла-Манша, как правило, отвергалось все, к чему питали слабость французы. В 1890-е годы в юмористическом журнале *Punch* периодически появлялись картинки, отражавшие неприятие вкусов соседей. Там же было напечатано сатирическое стихотворение о том, как некоему англичанину подали блюдо из собачатины:

…и просветлел лицом,
Ведь волчий аппетит не шутка,
Когда пред ним возникло нечто,
Похожее на утку.

Он жестом кликнул человека,
Чтоб убедиться: дух воспрял не зря,
И, в блюдо пальцем ткнув,
Спросил: «Кря-кря?»

Китаец покачал главой,
Отбил поклон, косу задрав,
И с гордостью за лакомое блюдо
Ответствовал: «Гав-гав!»

Сегодня мясо собак остается популярным в Южном Китае, Гонконге, кое-где в Японии, в Корее, на значительной территории Юго-Восточной Азии и в меньшей степени в Мексике, Центральной и Южной Америке. Иногда это создает проблемы. В течение ряда лет организаторы проводимого в Англии самого известного в мире дог-шоу охотно принимали спонсорскую помощь от корейского гиганта электронной промышленности — компании «Samsung». Так продолжалось до тех пор, пока в 1995 году Международный фонд в поддержку гуманного отношения к животным не заявил протест на том основании, что ежегодно для корейской пищевой индустрии уничтожается до двух миллионов собак.

Употреблять в пищу собачатину следует осмотрительно. Если собака питалась неправильно, ее мясо может оказаться жилистым и даже вредным. Сегодня в некоторых азиатских странах предпринимаются меры не только по регулированию объемов убоя и ужесточению санитарного надзора, но и по выявлению мест, где предлагаются блюда из мяса собаки, так как порой вместо собачатины клиентам подают совсем другое. Кстати, в Сайгоне мне как-то подали якобы мясо дикого кабана, но я уверен, что это был не кабан. На следующий день я видел, как по шоссе, ведущему в город, ехал грузовик, открытый кузов которого

был заставлен клетками с собаками. Случайное совпадение? Может быть.

Я ел собачатину и в Китае, и во Вьетнаме. У одного из ресторанчиков в китайской провинции Юньнань мой друг фотограф делал снимки только что доставленной освежеванной туши собаки, когда женщина жестом пригласила нас войти внутрь. На плите в сковороде-вок[2] лежал оставшийся с обеда обжаренный в масле маленький окорочок. На вкус мясо напоминало говядину, немного жирноватую, — таково, как я со временем убедился, мясо всех собак. Спустя две недели в горной провинции на северо-западе Вьетнама, вблизи китайской границы, мне подали нарезанный тонкими пластинками собачий язык, обжаренный в масле, с чесноком и овощами. При посещении там же воскресного базара я увидел в продаже более десятка хорошо откормленных собак разных пород (примерно по 10 долларов за животное), а чуть позже наблюдал, как представители известного в тех краях горного племени вели домой на поводке свой будущий обед. В том же, 1998 году Министерство сельского хозяйства и сельского развития Вьетнама объявило о наличии в этой стране как минимум 14 миллионов собак, а также о том, что их численность постоянно растет, поскольку все больше крестьян предпочитает выращивать именно их, а не свиней.

В Таиланде я также обнаружил в открытой продаже и мясо собак, и блюда из собачатины: тушенные в жире куски примерно по 80 центов за порцию и жаренные во фритюре. Это было в северо-восточной провинции Саконнакхон, где, как мне сказали, в среднем в день забивается около тысячи собак для поставки на рынки региона. Эта территория известна своим тартаром из собачатины «по-восточному»: сырое мясо нарезается мельчайшими кусочками, практически как фарш, перемешивается с несколькими специями и мелко нарезанными овощами и подается с собачьими кровью и желчью. В отличие от Вьетнама, где в пищу употребляется преимущественно нежное мясо щенков, в Таиланде на стол подается мясо взрослых животных, очень жесткое, которое после мелкой нарезки значительно легче жуется и переваривается.

В Корее в 2003 году от четырех до шести тысяч ресторанов предлагали своим клиентам блюда из собачатины: супы «с наваром» (по цене около 10 долларов за тарелку среднего размера), мясо в горшочках (16 долларов за порцию) и паровое мясо с рисом (25 долларов). В принципе, как и в других местах, здесь торговать приготовленным мясом собак противозаконно, и рестораторы делали это с риском остаться без лицензии. Между

тем в 1997 году в Сеуле апелляционный суд оправдал оптового торговца собачатиной, квалифицировав употребление мяса собак в пищу как социально приемлемое действие.

Та же ситуация в Ханое, где в саду Нхат-Тан, на северной окраине города, близ Красной реки, большинство ресторанов — «собачьи», а расположенная в 40 километрах южнее деревня Каоха живет поставками в них мяса собак. В меню этих ресторанов по крайней мере дюжина профильных блюд, включая паровое мясо, рубленое мясо с приправами, мясо, завернутое в листья, а также жареные кишки, ребрышки и окорочка. С использованием вина готовится своеобразное кислое карри из собачатины, подаваемое с лапшой. Самое дорогое из предлагаемых блюд — суп из собачатины с побегами бамбука. Его принято есть только во второй половине лунного месяца: как полагают, в этот период, оно способствует укреплению здоровья, тонизирует организм, в том числе укрепляет мужскую потенцию, и вдобавок отводит несчастье.

История употребления человеком в пищу кошачьего мяса не столь долгая. По крайней мере, таких свидетельств немного, и, хотя мясо кошек по-прежнему появляется на обеденном столе народов, населяющих территории от Южной Америки до Азии, уровень его потребления остается относительно невысоким. Объяснением может служить то обстоятельство, что в течение веков восприятие кошки человеком менялось самым кардинальным образом — от культового почитания к демонизации и обратно, — но, куда бы ни двигался этот маятник, кошка с ее умиротворяющим урчанием и острыми коготками выглядела на вертеле и в кипящем котле менее привлекательно, чем ее более крупные сородичи — пумы, пантеры, леопарды, тигры и львы.

Понятно, что было немало случаев, когда домашняя кошка съедалась человеком ради выживания, подобно тому как в прошлом веке Амундсен съел своих ездовых собак. В 1975 году британский корреспондент Джон Суэйн удерживался как заложник во французском посольстве в Пномпене после того, как камбоджийскую столицу захватили отряды «красных кхмеров». «Нашему пребыванию в положении интернированных не было видно конца, и нехватка продуктов ощущалась все сильнее, — пишет он в своей книге «Река времени» (1996). — Скрепя сердце искатель приключений корсиканец Жан Мента и наемник по фамилии Борелла, старавшийся держаться в тени, чтобы не быть узнанным, задушили и освежевали посольскую кошку. Бедное животное отчаянно боролось за жизнь, и оба мужчины были жестоко оцарапаны. Не все решились попробовать кошку-карри.

Мясо оказалось нежным, как у цыпленка».

В 1996 году в Аргентине при свете юпитеров СМИ были освежеваны и обжарены на огне несколько кошек, что вызвало волну возмущения по всей стране и привлекло внимание законодателей. Пресса и политики задавались вопросом: действительно ли люди живут настолько бедно, что вынуждены есть домашних животных? Ответ, естественно, был положительным.

В том же году в Австралии член парламента Ричард Эванс рекомендовал населению сделать все возможное для снижения к 2020 году поголовья бездомных и домашних кошек, число которых оценивалось в 18 миллионов и которые предположительно уничтожали ежегодно до 3 миллионов птиц и других животных. Джон Уэмсли, директор-распорядитель «Earth Sanctuaries», пошел дальше, призвав людей отлавливать и есть бездомных кошек и посоветовав, в частности, оценить вкусовые достоинства тушеных кошачьих хвостов. Публика и пресса негодовали.

Не всегда кошка попадает в кастрюлю из необходимости. В 1996 году господин Ву Лиангуанг, владелец работающего в южно-китайском городе Цзянмынь ресторана «Guang's Dog and Cat», специализирующегося на блюдах из мяса кошек и собак, сказал репортерам: «Дела идут как нельзя лучше. Чем богаче становятся китайцы, тем больше их заботит собственное здоровье, и тогда нет ничего лучше, чем мясо кошки».

В 1990-е годы в северных провинциях Вьетнама в меню многих ресторанов в дополнение к собачатине появилось и мясо кошек, которое считается в этой местности эффективным средством от астмы. А еще здесь верят, что блюдо из четырех кошачьих желчных пузырей, маринованных в рисовом вине, помогает вызвать или усилить половое влечение. Мясо кошки подавалось сырым, маринованным, жаренным на решетке, а также тушеным «закусочными» кусочками с овощами в монгольском казане. Согласно сообщению агентства *France Presse*, только в одном районе Ханоя открылось около дюжины специализированных «кошачьих ресторанов», в каждом из которых ежегодно съедалось до 1800 кошек, а средняя цена за блюдо за каких-то два года выросла с 3,5 до 11 долларов.

Мясо кошки — в целом не такое жирное, как мясо собаки, — пользовалось популярностью у ханойских гурманов вплоть до 1997 года, когда правительство наложило запрет на этот бизнес. Причина? Официальные данные указывали на снижение в стране кошачьего поголовья, тогда как численность крыс росла угрожающими темпами, грызуны уничтожали до трети зерна,

производимого в примыкающих к столице районах. Вина за сложившееся положение была возложена на рестораторов.

В том же году на другом конце света, в перуанской столице Лиме, любители животных в последний момент убедили власти отменить демонстрацию блюд из кошачьего мяса, которая должна была состояться в рамках праздника в честь местного святого-покровителя. Организаторы традиционной ежегодной выставки с сожалением вынуждены были объявить о том, что на этот раз мероприятие в южном прибрежном городке Канете не состоится. Тем не менее мясо кошек по-прежнему считается в стране деликатесом, и блюда из него присутствуют в меню местных ресторанов, хотя это и не афишируется.

Когда в разговоре со швейцарским шеф-поваром одного из пятизвездочных отелей в Азии я упомянул о блюдах из мяса кошки, тот улыбнулся и сказал, что пробовал их в Северной Италии и ему понравилось. А потом добавил, что, если кто-то хочет испытать те же ощущения, но не знает, как приготовить кошку, достаточно найти рецепт приготовления белки или кролика и воспользоваться им, так как по вкусу мясо всех этих животных весьма схоже.

Почем собачка с рисом падди?

«Лао (коренные жители Лаоса и северо-восточных провинций Таиланда) говорят, что по вкусу лучшая рыба — угорь, а лучшее мясо — собачатина, — рассказывал в 1997 году корреспонденту бангкокской газеты Тле Nation занимающийся поставками собачьего мяса таиландский бизнесмен по имени Чавалит Форак. — Оно гораздо вкуснее говядины и не такое жесткое. Прежде каждая семья съедала за неделю в среднем одну собаку. Люди любили это мясо, но им следовало лакомиться им осмотрительно, чтобы не извести поголовье. В конце концов, даже в большой собаке не так много мяса, не говоря уже о щенках, поэтому животному нужно дать вырасти. Словом, как ни крути, а заниматься откормом собак невыгодно».

В большинстве стран, где едят собак, специально выращивать их нет необходимости, поскольку есть достаточное количество бродячих и просто не нужных хозяевам животных. Потому и существуют такие люди, как господин Форак, которые ездят по сельским дорогам, выменивают собак у местных жителей, а потом свежуют, потрошат и продают собачьи туши. «На моем грузовике установлен громкоговоритель, — рассказывал Форак. —

Везде, куда я приезжаю, я говорю людям, что дам им за их непослушных или ленивых собак новые ведра».

В 1997 году крупная собака стоила два ведра. Три-четыре дня уходило у Форака на то, чтобы собрать сотню собак, окупив таким образом расходы и обеспечив себе некоторую прибыль, учитывая, что одна поездка обходилась ему примерно в 400 долларов — столько приходилось тратить на бензин и ведра. Собак он привозил на бойню, где платил забойщикам по 12 центов за животное, и те убивали его ударом молотка по голове, чтобы не повредить шкуру.

Еще 12 центов стоило освежевать собаку плюс 16 центов за разделку туши. Затем мясо продавалось по 2 доллара за килограмм при среднем весе туши 3 килограмма, а шкуры отправлялись на фабрики Таиланда, Японии и Тайваня по цене 1–2 доллара за штуку; там из них шьют перчатки для гольфа (вспомните об этом, когда в следующий раз выйдете на изумрудный газон гольф-клуба). Гениталии также продавались — примерно по 40 центов, — преимущественно в Китай, Корею, Вьетнам и Японию, где из них варят суп и готовят вино.

Собачатина, жаренная в масле, с кокосовым молоком

450 г собачьей вырезки, нарезанной кусочками.

1 луковица среднего размера, нарезанная тонкими ломтиками.

2 маленьких зеленых чили, очищенных от семян и нарезанных.

4-6 грибов, нарезанных ломтиками.

1 чашка кокосового молока.

5 ст. ложек арахисового масла.

2 ст. ложки соевого соуса.

2 ст. ложки нарезанного свежего корня имбиря.

1 ч. ложка молотых семян тмина.

1 ч. ложка кукурузной муки, смешанной с водой до консистенции пасты.

Соль и перец по вкусу.

Свежие листья мяты.

Нагреть масло в сковороде-вок или в обычной сковороде и обжаривать на нем мясо до легкого подрумянивания. Влить кокосовое молоко и соевый соус и, помешивая, готовить 1–2

минуты. Добавить лук, чили, грибы и приправы и продолжать готовить, постоянно помешивая. Когда смесь начнет пузыриться, размешать в ней кукурузную пасту. Украсить блюдо листьями мяты и подавать с рисом.

Собачатина кисло-сладкая

450 г. собачатины, нарезанной тонкими полосками длиной 5 см.

1 желтый или красный перец, очищенный от семян и нарезанный кусочками.

4 луковицы, нарезанной кубиками.

1 ст. ложка кетчупа.

2 ч. ложки уксуса.

3 ст. ложки красного вина.

1 ст. ложка кукурузной муки.

3 ст. ложки растительного масла.

Соль, перец.

4 ст. ложки сахара.

1 ст. ложка соевого соуса.

4 стакана воды.

Масло для фритюра.

Жидкое тесто:

2 взбитых яичных желтка.

2 ст. ложки муки.

2 ст. ложки воды.

Сбрызнуть мясо половиной красного вина, посыпать щепоткой соли и перца, затем добавить кетчуп, сахар, соевый соус, уксус, оставшееся вино, кукурузную муку и 1 ч. ложку соли.

Из яиц, муки и воды приготовить тесто. Разогреть масло для фритюра в сковороде-вок или в обычной сковороде до температуры 175 °С, обмакнуть мясо в тесто и жарить до образования хрустящей корочки. Выложить мясо из сковороды и сохранять теплым.

Очистить сковороду, разогреть в ней растительное масло, положить туда перец и лук и жарить 1–2 минуты, после чего добавить приготовленную ранее смесь и, помешивая, дать загустеть. Опустить мясо в полученный соус. Подавать горячим, с рисом.

Рецепт подготовлен на основе бесед с китайскими поварами в Бангкоке и Гуанчжоу в 1998 г.

Рагу из кошки

900 г кошачьего мяса, тонко нарезанного поперек волокон.
700 г картошки, отваренной и нарезанной кубиками.
2 большие нарезанные луковицы.
2 большие моркови, нарезанные кружочками толщиной 1 см.
2 нарезанных пера лука-порея.
2 нарезанные веточки сельдерея.
2 мелко нарезанные дольки чеснока.
1.5 стакана красного вина.
Мука.
Сливочное масло.
По одной щепотке розмарина, орегана и паприки.
Соль и перец по вкусу.
Петрушка или кориандр, мелко нарезанные.

Освежевать кошку и удалить ребра (использовать только спинку). Срезать жир с филейной части и тонко нарезать мясо. Обвалять кусочки в муке и обжаривать на сковороде до легкого подрумянивания. Сварить картошку, потушить на сливочном масле другие овощи до полуготовности.

Поместить мясо в горшок, залить вином и тушить в течение часа, пока подливка не приобретет коричневый цвет. Добавить в горшок овощи и готовить еще 8-10 минут. Подавать с полентой (традиционная для Северной Италии каша из кукурузной муки, которую можно заменить кукурузным пюре).

ЛОШАДИ

Мой друг Ричард Лейр, специалист по слонам, живущий в Таиланде, говорит, что ел там практически все, кроме слонов. В начале 60-х годов он учился в Университете Сан-Франциско и тогда же познал вкус конины. Один его приятель был шеф-поваром и периодически покупал ее в магазине продуктов для домашних животных, единственном месте в Америке, где она свободно продавалась. Тогда в США считали, что мясо лошади годится только в пищу для собак.

Как рассказывал мой друг, его приятель легко узнавал любую часть свежеразделанной конской туши, и, когда вид «собачьего корма» его устраивал, он покупал кусок огузка, приносил его домой и готовил так же, как готовил говядину по-бургундски: обваливал постные кубики в муке и жарил на сковороде с репчатым луком и шалотом, иногда с рюмкой коньяка, поджигая его перед тем, как подать на стол с картофелем и овощами.

Мясо лошади?! Большинство евроамериканцев поморщатся от такого предложения. В конце концов, лошадь — животное, которое наиболее тесно ассоциируется с деятельностью человека. Известно, что четыре с половиной тысячи лет назад лошадь уже была незаменимым его помощником, главным образом как вьючное и верховое животное. Около 900 года до Р. Х. ассирийцы сформировали конные отряды, ставшие прародителями позднейшей славной кавалерии. В те же времена в Греции конные скачки были включены в программу Олимпийских игр. Лошадей запрягали в боевые колесницы, на них распахивали поля.

В Новом Свете эти животные появились в XVII веке, вместе с испанскими конкистадорами. Лошади прекрасно прижились на обширных просторах прерий и пампасов, стали лучшими друзьями и верными партнерами североамериканских ковбоев и аргентинских гаучос. Пока в Соединенных Штатах не появились железные дороги, почта доставлялась компанией «Pony Express» — специальные почтовые дилижансы, запряженные четверкой или шестеркой лошадей, пересекали страну во всех направлениях. Позже лошади стали приводить в движение вагончики конки и пожарные обозы. Экспедиторы и торговцы перевозили свои товары в запряженных лошадьми фургонах, вроде тех, что появляются сегодня в телевизионной рекламе пива «Будвайзер». Понятно, что со временем это животное утратило многие свои позиции, уступив место «стальным коням» — паровозу, трактору, автомобилю.

Лошадь олицетворяет собой не только практическую пользу,

но и романтику. Сегодня лошади запряжены в коляски, катающие людей по нью-йоркскому Центральному парку, выступают в цирке. Они по-прежнему помогают ковбоям пасти стада, участвуют в спортивных соревнованиях. Поло, превратившееся сегодня в международный вид спорта, имеет корни в древней Индии — только в те далекие времена игроки гоняли по полю не мяч, а козлиную голову. Лошади работают в конной полиции, на ранчо, в школах верховой езды, есть, наконец, маленькие пони, на которых катаются дети. Лошади и сегодня вращают карусели, десятки лошадей стали в минувшем столетии участниками и даже героями кино- и телефильмов, разнообразных шоу, карнавалов и родео.

При таком послужном списке неудивительно, что существуют организации — главным образом в США, — решительно настроенные на пресечение убийства диких лошадей американского Запада и Канады ради экспорта их мяса в Европу. В ходе проведенного в 1996 году исследования было установлено, что поголовье лошадей в Америке составляет около 7 миллионов особей, что на 20 % больше, чем было десятью годами ранее. Из проданных на аукционах лошадей большинство «отправились в Париж» (местный эвфемизм, означающий, что лошади прямиком поступают на европейский рынок конины).

По рисункам, оставленным человеком ледникового периода на стенах пещер, мы знаем, что доисторические люди охотились на лошадей ради пищи. Более того, некоторые историки считают, что лошадь была одомашнена в первую очередь как источник мяса и лишь затем человек начал использовать ее как вьючное животное. Хотя законами Моисея мясо было запрещено, Иосиф все-таки разводил лошадей во время голода, а греческий историк Геродот рассказывает о том, что конину сначала обваривали, а потом доводили до готовности вместе с мясом вола.

Кельвин Шваб в своей книге «Запретная кухня» (1979) пишет о том, что в дохристианскую эпоху «ярким свидетельством употребления конины в пищу в Северной Европе было ее присутствие на столах во время религиозных ритуалов тевтонов, в частности посвященных богу Одину. Традиция оказалась живучей и распространилась настолько, что в 732 году Папа Григорий III повел решительное наступление на этот языческий обычай. Как полагают ученые, жители Исландии долгое время противились обращению в христианскую веру не в последнюю очередь из-за нежелания отказаться от употребления конины».

Марко Поло рассказывал, что монголы во время движения по Центральной Азии регулярно, хотя и в небольших количествах, пили кровь своих лошадей и молоко кобылиц для поддержания

сил, готовили из этого молока продукты типа творога и йогурта (см. главу о крови). «Сначала они доводят молоко почти до кипения, — пишет один из первых купцов и исследователей Азии. — В определенный момент снимают сливки и помещают их в отдельную посуду, чтобы потом взбить масло. Затем они ставят молоко на солнце для выпаривания. Отправляясь в поход, монголы берут с собой около 4,5 килограмма сухого молока и каждое утро примерно 200 граммов порошка ссыпают в маленькую фляжку из кожи, имеющую форму тыквы, и доливают воду сколько хотят. Порошок постепенно растворяется, и образуется молоко. Это завтрак монгольских всадников».

Другой путешественник по Востоку — Уильям де Рубрукис издал свои записки под названием «Удивительные путешествия по Татарии и Китаю в 1253 году», в которых рассказал, как монголы делали кумыс, перебродивший напиток из кобыльего молока. Как только надоенное молоко начинало скисать, его сливали в большой котел и взбивали с помощью «специальной деревянной дубинки с наростом на нижнем конце размером с человеческую голову, полым внутри. По мере взбивания на молоке появлялась пена, как на молодом вине, кислая и резкая на вкус; они взбивали молоко до тех пор, пока не получали маслянистую массу. Послевкусие от глотка кумыса напоминает аромат миндального молока, он пьется очень легко и приятно, расслабляя тело и мозг, и может вызвать сильное опьянение». Сегодня употребление кобыльего молока и продуктов из него распространено гораздо меньше, хотя в отдельных районах Китая люди по-прежнему пьют слабоалкогольный вариант кумыса (содержание алкоголя в нем не превышает 2 %, то есть меньше, чем в самом слабом пиве).

Французы, в особенности парижане, едят конину часто и открыто с 1811 года, когда после долгого запрета ее употребление в пищу было разрешено специальным постановлением. Сегодня в этой стране, преимущественно на юге, в Камарге, провинции, визитной карточкой которой стали снимки вольных табунов, пасущихся по грудь в воде, отдельные породы лошадей выращиваются специально на мясо. Как и во многих других видах животноводства, наиболее ценятся молодые животные — в данном случае жеребята, — у которых особенно нежное мясо. Конина — легкоусвояемая пища, и вдобавок она менее калорийна, чем говядина: 94 ккал на 100 г против 156 ккал у постной говядины.

Для удовлетворения потребностей мирового рынка, который расширился сегодня и за счет Японии, на американском Западе ежегодно забиваются тысячи лошадей, ослов и мулов, несмотря

на все усилия защитников животных. По мнению правительства, предположительно 50 тысяч диких лошадей, пасущихся на просторах десяти западных штатов, это более чем достаточно для сохранения вида. К 2005 году федеральное Бюро по управлению землями планирует сократить поголовье примерно наполовину.

Как ни странно, параллельно существует дорогостоящая правительственная программа, фактически поощряющая этот бизнес. Программа претворяется в жизнь все тем же Бюро по управлению землями и нацелена на защиту диких лошадей в тех штатах, где эти животные конкурируют за воду и корм с крупным рогатым скотом. В рамках программы «избыточные» лошади концентрируются в одном месте и предлагаются желающим для одомашнивания. На отлов, вакцинацию, клеймение и оформление одной лошади государство тратит более 1000 долларов; приобретатель же платит 125 долларов за сильное и здоровое животное и всего 25 за старое или хромое. Новый владелец берет на себя обязательство содержать лошадь в течение как минимум одного года.

Некоторые так и делают, многие — нет, и большинство со временем отправляют приобретенных животных на бойню, как правило, получая 700 долларов за каждое. С начала реализации программы (1982) было отловлено более 165 тысяч животных, что стоило государству свыше 250 миллионов долларов. Десятая часть этой суммы считается хорошим годовым доходом от экспорта конины в Европу и Японию.

Речь, таким образом, идет не о крупном, а скорее о среднем бизнесе, который, вероятнее всего, и далее будет существовать. Однако некоторые специалисты по охране окружающей среды продолжают говорить о миллиардном доходе американских боен, — в ответ на это там только смеются и отвечают: «Хотелось бы».

«В пятницу забой, в понедельник переработка, в четверг отгружено и далее самолетом отправлено в Европу, — говорит Паскаль Дерд, владелец мясохладобойни «Кэвел Уэст» в Редмонде, штат Орегон. — Во вторник съедено».

Какой бы популярной ни была сегодня конина, маловероятно, что однажды случится событие, способное затмить то, что имело место в середине XIX века, вскоре после того, как фармацевт Наполеона Каде де Гассикур и ряд других лиц публично заявили, что в ходе военных кампаний генерала конина помогла выжить немалому числу его солдат. 6 февраля 1856 года несколько мясников и шеф-поваров организовали в одном из роскошных отелей Парижа банкет, на котором предложили присутствовавшим отведать бульон из конины с вермишелью,

конскую колбасу, вареную и тушеную конину, конское филе с грибами, картофель, жаренный на конском жире, заправленный растопленным конским жиром салат и ромовые бабки с конским костным мозгом. Среди гостей были романисты Александр Дюма, автор не только «Трех мушкетеров», но и 1152-страничного «Большого кулинарного словаря», и Гюстав Флобер, автор «Мадам Бовари».

Во многих рецептах мясо лошади (*Equus caballus*) можно заменить говядиной — в конце концов, родственные животные, — а также мясом осла (*Equus asinus*) и мула, гибрида первых двух; кстати, мясо осла и мула часто продается как конина. Впрочем, мясо этих непарнокопытных и нежвачных животных запрещено у мусульман и иудеев.

Во Франции, Бельгии, Швеции и Японии ценится сырая конина: тонко нарезанный постный бочок, подаваемый с горячим соусом (хрен не возбраняется) или в виде тартара с репчатым луком, зеленью, специями и вустерским соусом. В Японии широкой популярностью пользуется *умасаси* — сасими из конины. На юге Франции едят сосиски, основу которых составляет измельченная конина, их готовят и в гриле, и на сковороде, и на открытом огне. В Италии конина входит в рецепт спагетти с болонским соусом; в Швейцарии ее жарят во фритюре; в Северной и Южной Америке вялят.

Едят и других представителей рода лошадей, в том числе африканских зебр — многочисленность этих животных в течение столетий делала их мясо доступным источником белка. Южноафриканский писатель Лоренс ван дер Пост в книге «Сначала поймай свою антилопу» (1977) вспоминает о своих детских и взрослых гастрономических приключениях и, в частности, говорит, что филе и бифштексы из зебры были «самым нежным и вкусным мясом».

С просторов прерий — на тарелку.

БИГ-ХОРН, ВАЙОМИНГ. В прошлом году на четырех оставшихся в США мясокомбинатах, специализирующихся на переработке конины, было забито 85 тысяч лошадей. В 1996 году комбинаты поставили в Бельгию, Францию, Швейцарию и Мексику конского мяса на 64 миллиона долларов. По словам клиентов, первые кандидаты на забой — 10-12-летние животные с крупными мышцами ног. Окорока замораживаются и самолетом отправляются в Европу; передняя часть туши подвергается тепловой обработке, мелко рубится и отправляется морем.

«Этого бизнеса словно не существует. Даже Министерство сельского хозяйства, правительственный орган в США, ответственный за качество мяса, располагает весьма скудной информацией. Исследований и анализа состояния отрасли практически не проводится. Перерабатывающие предприятия непрозрачны, подобно замороженной устрице. На мясохладобойне Норт-Платта, в Центральной Небраске, вашему корреспонденту вежливо, но твердо отказали в визите. "Со всеми этими поджогами мы не настроены проводить экскурсии", — заявил в ответ на мою просьбу менеджер, намекая на инцидент, имевший место в июле 1997 года на комбинате по переработке конины «Кэвел Уэст» в Редмонде, штат Орегон, где поджигателями был нанесен ущерб на сумму в один миллион долларов. О своей ответственности за акцию объявила группа, именующая себя Фронтом освобождения животных».

Тартар из конины

150-200 г. (на 1 порцию) постного конского бочка или огузка.
1 яйцо.
1 ст. ложка нарезанного красного репчатого лука.
1 давленая долька чеснока.
1 ст. ложка нарезанной петрушки.
1 ч. ложка каперсов.
Вустерский соус или острая перечная приправа табаско по вкусу.
Соль и перец по вкусу.
Кетчуп, оливковое масло, соевый соус.

Пропустить мясо через мясорубку, добавить в фарш яйцо, чеснок, вустерский соус или табаско, соль, перец и слепить шар. Одну сторону шара сделать плоской, чтобы он не катался по тарелке, или воспользоваться формочкой. Вокруг мяса уложить на тарелке лук, петрушку и каперсы, которые во время еды поддеваются вилкой вместе с мясом. Для придания блюду большего аромата подавать его с кетчупом, оливковым маслом, дополнительной порцией вустерского соуса и/или соевым соусом.

«Хлеб» из конины (рецепт студентов-ветеринаров)

Перемешайте комбинированный конский и свиной фарш (в

пропорции 3:1) с хлебом, пропитанным молоком (2 кусочка на 450 г фарша), и некоторым количеством мелко нарубленного лука и петрушки, добавив в смесь взбитое яйцо (одно на 900 г мяса), соль, перец, сухую горчицу, давленый чеснок и немного вустерского соуса. Слепите из приготовленного таким образом фарша батон и запекайте при температуре 175 °C. Через полчаса слейте жир и полейте батон консервированным томатным соусом, разведенным в воде в пропорции 2:1, посыпьте давленым чесноком, тертым сыром пармезан и запекайте до готовности.

Рецепт от Кельвина Шваба, популярный во времена его студенческой юности.

БИЗОНЫ, БУЙВОЛЫ И ЯКИ

Жареное мясо американского буйвола (правильнее называть его бизоном) было для меня основным блюдом на ранчо бойскаутов в Нью-Мексико, на котором я оказался в 50-е годы, после месяца, проведенного в пеших и конных походах по диким, иссушенным солнцем горам и долинам юга страны. В те времена одной из самых распространенных бьша монета, на одной стороне которой отчеканено изображение индейского вождя, а на другой — бизона (потому она называлась «буйволиный пяти-центовик»); как бойскаут, я был неплохо знаком с традиционными навыками индейцев. Моя мать ненавидела готовить, а гастрономические запросы отца были весьма скромными, поэтому домашние обеды ничем примечательным не отличались, так что пища, которой питались поколения индейцев, была для меня настоящей экзотикой. И совершенно неважно, что вкус приготовленного ими мяса очень напоминал вкус недожаренных ростбифов моей матери (прости, мама), разве что был чуть острее.

Некогда стада бизонов, этих огромных, покрытых густой шерстью, рогатых, чернобородых животных, представляли собой на равнинах Запада такое же обычное зрелище, как табуны зебр и стада газелей на отдельных участках современного африканского велда. До появления белого человека на пространстве от Центральной Канады до Мексики паслось от 40 до 60 миллионов бизонов, служивших основным источником пищи для кочевых индейских племен: шайенов, кри, кайова, сиу, оседжей, блэкфутов и многих других. Местные охотники часто подкрадывались к стадам на четвереньках, намазанные бизоньим жиром, чтобы отбить человеческий запах, укрываясь под волчьими шкурами и с луками наготове. Подобно другим травоядным, бизоны в большей степени полагаются на свои острые обоняние и слух, а не на зрение. Охотники делали также высокие плетни из веток кустарников по обе стороны путей миграции бизонов. Такой туннель приводил животных в обширный загон, где люди без труда их убивали. Если позволял ландшафт, индейцы гнали стадо к обрыву и вынуждали бизонов бросаться вниз. Когда появилась возможность приобретать лошадей и ружья у первых белых поселенцев, охота стала более эффективной.

Один убитый бизон давал племени 600–900 килограммов мяса, которых хватало на несколько дней. Обычно в первую очередь в пищу шли внутренности, а считавшиеся наиболее

нежными и вкусными язык и мясо на горбу, как правило, зажаривались на огне или вялились и съедались позже. Мясо, потребляемое вскоре после охоты, также либо зажаривалось на вертеле, либо готовилось в кожаном мешке, куда клались разогретые на костре камни. В результате получался питательный бульон или тушеное мясо.

У индейцев ничто не пропадало; они использовали каждую часть бизоньей туши. Из дубленых шкур шили одежду и мокасины, делали плоты и лодки. Специально обработанными шкурами покрывали свои высокие, конической формы жилища — вигвамы. Шкуры с оставленной на них шерстью использовали как покрывала в зимние холода. Из головного мозга, жира и печени готовили дубильные вещества, из остатков жира — мыло, из копыт варили клей. Щиты воинов кроили из прочной кожи с шеи бизонов, наконечники стрел и ножи изготавливали из костей, пороховницы, ложки и чашки — из рогов. Сухожилия использовали как нитки. Из лопаточной кости делали мотыги, а из желудков шили бурдюки для воды. Из длинной шерсти плели поводья. В дело шел даже сушеный навоз — как малодымное топливо, в этом качестве его используют и сегодня, когда не хватает древесины.

Как полагают, индейцы убивали около 300 тысяч бизонов в год, что далеко отставало от темпов воспроизводства бизоньего поголовья. Ситуация драматическим образом изменилась в начале XIX века, когда охота на крупную добычу превратилась в повсеместно распространившуюся моду, а вооруженные ружьями белые поселенцы, за которыми потянулись нечистые на руку дельцы и авантюристы, стали осваивать американские прерии. Белые охотники отстреливали примерно 2 миллиона бизонов в год, по большей части ради мяса, однако нередко у убитых животных отрезали только языки, поставляя их затем в модные рестораны Чикаго и Нью-Йорка, а огромные туши оставались разлагаться. В 1870-х годах, когда шкуры бизонов начали перерабатывать в товарную кожу, ежегодно уничтожалось уже до 3 миллионов животных.

Один из ранних переселенцев, по имени Уильям Коди, вошел в историю под кличкой Буффало Билл. Он занимался отстрелом бизонов и обеспечивал мясом бригады строителей железной дороги. За один только 17-месячный период он убил 4280 животных. После появления железных дорог белые охотники уничтожали ежегодно миллионы бизонов, стреляя прямо из поездов, рассекавших уже заметно поредевшие стада. Некоторые утверждают, что это был коварный удар по коренному населению: уничтожался основной источник питания индейцев, и тем не

оставалось ничего иного, как покидать свои исконные земли. Но скорее всего, охотники просто не могли отказать себе в удовольствии пострелять по столь крупным и доступным для охоты животным.

Как бы то ни было, под угрозой оказалось существование вида как такового. С возведением владельцами овечьих отар и другими поселенцами изгородей выжившие бизоны лишались возможности вести привычный образ жизни. К концу XIX века на равнинах Америки паслись уже не десятки миллионов этих животных, а максимум тысяча.

К счастью, ситуация стала меняться к лучшему. Небольшим диким стадам удалось сохраниться в некоторых районах США (в частности, на территории будущего Йеллоустонского национального парка) и в Канаде. В XX веке были предприняты меры по защите бизонов и восстановлению их некогда несметного поголовья. Сегодня им, похоже, ничто не угрожает. На заповедных территориях и частных ранчо от Нью-Йорка до Калифорнии и от Канады до Оклахомы насчитывается более 300 тысяч голов этих исконных обитателей Северо-Американского континента. Существуют целые частные стада, крупнейшее из которых — численностью 25 тысяч животных — принадлежит американскому медиамагнату Теду Тернеру.

Многие современные стада, включая поголовье Тернера, отчасти используются в гастрономических целях, и сегодня барбекю или стейк из мяса бизона не такая уж диковинная вещь в меню жителей США и Канады.

Напоминающее говядину как по виду, так и по вкусу, мясо бизона охотно потребляется везде, где оно есть, хотя из-за ограниченности поставок во многих местах встречается редко, а то и вовсе неизвестно. Кроме того, бизоны скрещиваются с коровами; мясо гибридных животных именуется бифало (мужские особи гибрида не способны к размножению). Члены организации «Североамериканский кооператив по разведению бизонов», ссылаясь на данные научных исследований, утверждают, что мясо бизона отличает более низкое, чем у говядины, содержание холестерина и насыщенных жиров, что оно не вызывает аллергии и экологически чистое.

Бад Флокчини из города Джиллетт, штат Вайоминг, президент Американской ассоциации владельцев бизонов, утверждает, что с 1993 года количество членов ассоциации удвоилось и сегодня в ее состав входят 2300 человек. «Никогда прежде к бизонам не было такого интереса, — говорит он. — Этими животными гораздо труднее заниматься, чем коровами. Чтобы хозяйство приносило доход, необходимо иметь от

пятидесяти до сотни голов и около пятидесяти акров хорошего пастбища плюс обеспечивать животных кормом в неблагоприятное время года». Фермеры указывают на то, что бизонов отличает высокая сопротивляемость болезням, что они прекрасно чувствуют себя в поле, и в то же время бизон остается диким животным: весящий до тонны разъяренный бык способен одним движением сбить с ног лошадь, а потому даже самым опытным фермерам не стоит поворачиваться к бизону спиной.

Значительную часть мяса бизонов индейцы потребляли в вяленом виде, а также готовили из него пеммикан (на языке индейцев-кри это слово означает «мясо путников»). Для приготовления того и другого кри несколько дней высушивали на солнце длинные тонкие полоски бизоньего мяса. Затем, для пеммикана, мясо нарезалось очень мелкими кусочками, перемешивалось с медвежьим или гусиным жиром либо с жиром самого бизона и, при наличии, с измельченными сушеными фруктами. Более живописное описание процесса дает К. Леви-Строс в книге «Истоки правил поведения за столом»: «Они осторожно клали тонкие полоски жесткого мяса на угли то одной, то другой стороной. Потом измельчали мясо, смешивали его с растопленным бизоньим жиром и костным мозгом и плотно набивали этой смесью кожаные мешки, следя, чтобы внутри не оставалось воздуха. Затем наполненные мешки зашивали, и женщины прыгали на них, еще более перемешивая содержимое. Наконец мешки оставляли сушиться на солнце».

Увеличение поголовья не однозначно позитивное явление, по крайней мере для владельцев ранчо, которых не может радовать снижение цен на животных и их мясо. Если в 1999 году фермеры продавали телят по 2500 долларов за голову, то в 2001-м за того же теленка на бойне давали всего 300 долларов. Усилиями сенатора от Северной Дакоты Кента Конрада за три года Министерством сельского хозяйства для школьных завтраков и по программам борьбы с бедностью была закуплена тысяча тонн гамбургеров с мясом бизона. На некоторых ранчо организуется платная охота на быков, позволяющая стрелкам обзавестись внушительным трофеем на стену и одеждой из дубленой шкуры, а также набить мясом морозильник.

У бизонов немало «родственников» по всему миру, и многие из них относятся к категории возобновляемого источника белка, которому не грозит исчезновение. К таковым относятся африканский и азиатский черные буйволы, водяной буйвол и як. Наиболее широко в пищу употребляется мясо водяного буйвола. Численность этого преимущественно одомашненного жвачного животного оценивается в 130 миллионов голов. Буйволы широко

распространены по всему миру, но больше всего их в Индонезии, Таиланде, Малайзии, на Филиппинах, в Мьянме, Китае, Лаосе, Камбодже и во Вьетнаме. В этих странах буйвол заменяет трактор, он близкий друг человека, участник состязаний (бои быков во время праздников, длительные забеги по кругу против часовой стрелки с наездниками, вцепившимися в холку и прильнувшими к грифельно-серой шкуре животного), а еще он символ богатства и воплощение невозмутимого спокойствия. Принести буйвола в жертву во время похорон или в рамках религиозного ритуала, предложить как часть выкупа за невесту — верный способ повысить свой статус в местном сообществе. Повсюду в Юго-Восточной Азии буйволы тянут за собой примитивный плуг на рисовых полях, а в перерывах вместе с ребятишками блаженствуют в жидкой грязи. Поистине, в этом регионе мира нет другого столь же высоко ценимого и почитаемого домашнего животного.

Учитывая такое отношение к буйволу в азиатском обществе, может показаться странным тот факт, что это животное довольно широко употребляется здесь в пищу. До того как примерно двадцать лет назад австралийская говядина стала поставляться в большинство стран региона, в качестве таковой потреблялось преимущественно мясо буйволов — обычно, увы, довольно жесткое по причине возраста забиваемых животных (понятно, что было бы неразумно преждевременно лишаться главной рабочей силы в семье).

Дальний родственник домашних коров — водяной буйвол, получивший свое название из-за любви к воде и «грязевым ваннам», работает на полях Ирака и долины Инда вот уже в течение четырех тысяч лет, в Южном Китае одомашненное поголовье появилось на тысячу лет позже. Широкие копыта, гибкие суставы и колоссальная сила позволяют буйволу тянуть за собой плуг, шагая по колено в грязи. Он послушен и неприхотлив, прекрасно себя чувствует, питаясь дикорастущей травой и стерней, остающейся после сбора риса. Несмотря на столь скромный рацион, это животное весьма крупное: длина взрослых особей достигает 2,7 метра, высота в холке 1,8 метра, а весят они более тонны — как небольшой автомобиль.

Сегодня буйволы — один из основных источников молока в Азии. Например, в Индии примерно половину всего потребляемого молока составляет буйволиное. По сравнению с коровьим молоко буйволицы гораздо жирнее, содержит больше питательных веществ и меньше воды. Помимо Индии, оно важнейший продукт в Китае и на Филиппинах. В Индии из молока буйволицы делают еще и своеобразное жидкое масло, а от

пород, выведенных в столь далеких странах, как Италия и Австралия, получают молоко, из которого делают мягкие сыры, в частности великолепную моцареллу. Важнейший источник молока в Африке — черный буйвол, хотя ценится он здесь главным образом за мясо.

Буйволиное мясо можно есть сырым (преимущественно в виде фарша, как в стейке тартар), вяленым и приготовленным как говядина. Некоторые рецепты сохранились неизменными с XIX века, когда повар короля Лаоса изложил на бумаге рецепты «соуса для горячей вареной буйволятины» с кружочками свежего баклажана или огурца, «рубца водяного буйвола, приготовленного на медленном огне», и своеобразного тушеного блюда, приправленного лимонным сорго и перцем чили. И сегодня в столице Лаоса Вьентьяне есть ресторан, известный своими фирменными блюдами из буйволятины, в том числе из плаценты, плода, вымени и мозга этого животного. Поскольку чем старше буйвол, чем жестче его мясо, использование размягчителей допускается и даже приветствуется.

Тушеное мясо буйвола

2 куска мяса размером с ладонь, без сухожилий (мясо помыть, втереть в него соль и жарить над огнем, пока не подрумянится).

5 кусочков галангала[3].

1 большая луковица, нарезанная кольцами.

2 маленькие головки чеснока (положить их на горячие угли и довести до полуготовности, после чего, сняв обуглившуюся шелуху, нарезать поперек волокон).

4 пера зеленого лука с головками (нарезать только головки и прилегающие к ним участки зелени).

2 свежих стручка перца чили, нарезанных поперек.

Нарезанные листья кориандра.

Соль, рыбный соус и молотый черный перец.

2 лайма.

2 листа кафрского лайма, мелко нарезанные.

Уложите в кастрюлю мясо, галангал, лук, добавьте соль и налейте столько воды, чтобы она накрыла мясо. Поставьте на огонь. Когда вода закипит, сбрызните мясо небольшим количеством рыбного соуса и варите, пока часть воды не испарится и мясо не станет мягче.

Выньте его из кастрюли и тонко нарежьте. Ложкой извлеките галангал. Вновь поместите мясо в кастрюлю. Вода должна быть

вровень с мясом. Попробуйте, достаточно ли соли. Добавьте в кастрюлю нарезанные ингредиенты и сок двух лаймов. Все тщательно перемешайте. Блюдо готово.

Выложите его в широкую чашку, посыпьте молотым черным перцем и нарезанными листьями кориандра и подавайте с молодыми огурчиками.

В наши дни поголовье водяных буйволов повсеместно сокращается. Средние темпы роста буйволиного стада в Азии за последние три десятилетия упали более чем наполовину. По мере того как фермеры все охотнее заменяют «четырехногие трактора» (они именовались «железными буйволами») на обычные, трехколесные, интерес к разведению этих животных падает. Многие крестьяне перебираются в города и находят работу там, а возделывание риса переходит под контроль крупных агропромышленных объединений. Если прежде в деревне, состоящей из 400 семей, могла насчитываться тысяча буйволов, то сегодня деревенское стадо нередко состоит лишь из двадцати пяти голов.

На высоких плато и в горах Центральной Азии — в Восточном Кашмире, Непале и на Тибете — на высоте до 6 тысяч метров, где климат холодный и сухой, обитает еще один родственник бизонов и буйволов — як. Отличительные особенности этого животного — густая и длинная, почти до земли, шерсть и длинные изогнутые рога. При взгляде на яка кажется, что это длиннорогий горбатый вол, на которого кто-то набросил широкую коричневую или бурую меховую накидку. Несмотря на внушительные размеры — по весу як также сопоставим с маленьким автомобилем, — это весьма подвижное животное, ловкий скалолаз, умелый пловец, уверенно чувствующий себя в заснеженных долинах и на обледенелых склонах, где ему удается находить себе пищу — дикорастущую траву.

Подобно другим своим сородичам, як высоко ценится людьми за разнообразные полезные качества. Он используется как вьючное животное, из его шерсти плетут веревки и ткут одежду. Из шкуры яка шьют обувь, куртки, мешки для хранения зерна, делают простейшие лодки и временные жилища типа палаток. В конструкции более основательных жилищ в качестве несущих элементов иногда используются кости этого животного. Монахи и пастухи посредством особым образом обработанного рога яка подают сигналы времени, взывают о помощи, извещают об опасности и просто общаются друг с другом. Сушеный навоз яков, как и навоз бизонов в Америке, служит топливом.

Местными жителями высоко ценится мясо яка, которое вялят,

жарят на сковороде и открытом огне, варят, запекают, тушат, готовят из него бульон и суп с лапшой. Из молока яка получаются великолепные масло и творог. В Лхасе, столице Тибета, мясо яка присутствует в меню практически каждого ресторана; посетителям предлагают его запеченным в тесте, вяленым, в виде бифштекса и рубленого «якбургера». Когда горная страна была захвачена Китаем, далайлама и примерно 80 тысяч тибетцев бежали в соседние Непал и Индию, там они продолжали придерживаться своих кулинарных традиций. В столице Непала Катманду, где живет наибольшее число беженцев из Тибета, работает несколько тибетских ресторанов, предлагающих клиентам всевозможные блюда из мяса яка.

Как и мясо других животных, мясо яка становится жестче по мере старения животного, поэтому его часто перекручивают в фарш. Как оленина и мясо бизона, оно постное (около 5 % жира, что в три раза меньше, чем в говядине), а мясо молодых животных многим кажется более сочным, нежным и сладким. Впервые яки были доставлены в Западное полушарие около века назад как диковинные животные для зоопарков, но вот уже примерно 15 лет, как в США занимаются их коммерческим разведением. Сегодня в Северной Америке, преимущественно в гористых западных районах, насчитывается более тридцати специализированных ранчо.

Сколь популярно ни было бы мясо яка, пожалуй, не оно, а его молоко и изготовленные из него продукты, в частности сыр и, особенно, масло, обеспечат этому млекопитающему кулинарное бессмертие. Возьмите любую книгу о Непале или Тибете или просмотрите многочисленные посвященные этим странам сайты в Интернете — те сотни, а то и тысячи материалов, размещаемых туристами, с долей благоговения рассказывающими о своем путешествии в Гималаи, — и вы непременно найдете упоминание о масле из молока яков.

Процентное содержание жира в этом молоке (7 %) вдвое выше, чем в коровьем, однако оно скисает уже через два часа, а местные пастухи не знали способов его хранения. «Когда с той же проблемой столкнулись швейцарцы, они изобрели технологию изготовления сыра», — говорит Этан Голдингс из «Трейс фаундейшн», неправительственной организации со штаб-квартирой в Нью-Йорке, приступившей к поставкам медикаментов и продуктов питания тибетским фермерам. В качестве инструктора в Непал был приглашен профессиональный сыровар, и к 2001 году в одном из высокогорных монастырей, в окружении заснеженных пиков, было организовано производство тысячи килограммов сыра в год.

Масла производится значительно больше, и оно используется как загуститель для супов, а также смешивается с молотым ячменем при приготовлении чая под названием тсампа, напитка, потребляемого в больших количествах в любое время дня и ночи. Светло-желтого цвета жир яка часто служит горючим для светильников в жилищах и храмах, а также используется как лосьон для тела и помада для волос. В буддийских монастырях варятся целые котлы жира, его предлагают посетителям вместе с чаем. Одежда местных жителей буквально пропитана его прогорклым, дымным запахом.

Сначала этот запах может показаться отвратительным, однако он настолько силен и всеобъемлющ, что вскоре к нему привыкаешь и просто перестаешь замечать. Запах становится частью тебя самого — и вот ты уже протягиваешь чашку за новой порцией…

Вырезка яка с горчично-травной корочкой

600 г обрезанной по краям вырезки.

1/4 стакана растительного масла.

3/4 стакана панировочных сухарей.

2 ст. ложки дижонской горчицы.

Соль и свежемолотый черный перец.

2 ст. ложки смеси мелко нарезанных трав (включая тимьян, базилик и розмарин).

Нагрейте духовку до 190 °С. Смажьте вырезку 1 ст. ложкой масла, обсыпьте 1 ст. ложкой трав, посолите и поперчите.

Хорошо разогрейте глубокую сковороду с крышкой и со всех сторон подрумяньте в ней мясо (примерно 10 минут). Переложите мясо в сковороду помельче, для жарки, и запекайте в течение 10–12 минут, затем извлеките из духовки и оставьте на 3 минуты «доходить».

Смешайте в миске оставшуюся траву и панировочные сухари, добавьте в смесь немного соли и перца. Размажьте горчицу по верхней стороне мяса, посыпьте на нее приготовленную смесь и вдавите в горчицу.

В глубокой сковороде хорошо разогрейте оставшееся масло. Положите вырезку в сковороду горчицей вниз и готовьте, пока не образуется золотистая корочка. Переложите мясо на разделочную доску, а перед подачей разрежьте на порционные куски.

Записано со слов шеф-повара ресторана «De la Tierra» в Делрей-Бич, штат Флорида.

КРЫСЫ И МЫШИ

Впервые я задумался о съедобности грызунов, когда услышал о существовании в Лондоне ресторана, в котором некая французская чета якобы потчевала посетителей аппетитной тушеной крысятиной. Мне рассказали о том, что эти люди иммигрировали в Англию вскоре после окончания Второй мировой войны и привезли с собой рецепт, который родился в Париже в полный лишений период немецкой оккупации. Особенно тяжело было тогда с мясом, и чета с помощью ловушек отлавливала по переулкам крыс и варила их с любыми имевшимися в наличии овощами и зеленью, выработав в итоге свой особый рецепт, безусловно, экстравагантного, но вкусного блюда.

«К сожалению, — рассказывал мой приятель, — крыс было мало, как парижан, и они были такими же тощими и жилистыми. Но теперь, дорогуша, все трудности в прошлом. Никаких засад в подворотнях. Сегодня у них своя крысиная ферма, на которой животных откармливают зерном, пока те хорошенько не обрастут сочным мясом».

Мой друг сказал, что в меню блюдо значилось под французским названием, буквально переводящемся как «тушеное мясо крысы», с припиской по-английски: «При наличии». Как следствие, официант мог быть уверен, что клиент действительно понимает, что заказывает. Единственное, чем хозяева хотели удивить своих посетителей, это великолепным вкусом блюда. У них не было ни малейшего намерения выслушивать от вдруг позеленевших клиентов вопросы типа «ЧТО я съел?».

К сожалению, владельцы заведения умерли, а ресторан закрылся, так что продегустировать мясо этих грызунов мне довелось лишь много лет спустя. Впервые это случилось при посещении фермерского хозяйства на северо-востоке Таиланда. Там употребление в пищу полевых мышей воспринимается не только как возможность разнообразить рацион питания, но и как эффективный способ борьбы с ненавистным вредителем, уничтожающим посевы риса. Моя знакомая по имени Самнианг Чангсе-на, дочь владельцев фермы, рассказывала, что мыши и крысы живут в норах, вырытых в земляных дамбах, разделяющих заполненные водой рисовые чеки, и, в отличие от крыс Бангкока, считаются чистыми и здоровыми. Так как питаются они преимущественно рисом, то и наибольший вес набирают в сезон сбора урожая — с ноября по январь. Именно на это время я и запланировал свою поездку.

Самнианг рассказала также, что она и ее сестра заливали в норку воду, и, когда ее маленькие пушистые обитатели выскакивали наружу, девушки били их палкой по голове. Если же зверьки оставались под землей, их просто выкапывали оттуда. Потом рядом с домом девушки укладывали мышей прямо на горящие угли костра, выполнявшего функцию семейного очага, и жарили, переворачивая тушки палкой, до образования хрустящей корочки. Самнианг говорила, что у мышат мясо особенно нежное и их едят целиком, вместе с костями и внутренностями, иногда предварительно макая в острый соус.

Все это я видел своими глазами. В один из приездов домой Самнианг привезла электрическую сковороду-вок, однако семья продолжала практически всю еду готовить на костре. Именно там я наблюдал процесс обжаривания мышей на углях и поедания их со всем содержимым, включая кости, с предварительным погружением в соус чили и рыбный соус.

Когда после возвращения на Гавайи я рассказал об этом своим друзьям, они воскликнули: «И ты это ел?!»

В конце концов, грызунов нигде не любят. Сколько бы Мики Маус, Минни и другие симпатичные персонажи мультфильмов ни популяризировали своих сородичей, от одного только упоминания о крысах и мышах многих людей бросает в дрожь, мало кто готов увидеть их на собственной тарелке.

Многим памятны слова героя Джеймса Кэгни, обратившегося к одному из своих кинематографических противников со словами: «Ты, грязная крыса» (или это был Эдвард Робинсон?). После напряженного восьмичасового рабочего дня человек рад вернуться домой, чтобы на время отключиться от нескончаемых «крысиных бегов». У крыс, с их подергивающимся острым носом и хищными усами, со зловещими, выступающими вперед желтыми зубами и голым хвостом, не самый аппетитный вид.

Хуже того, они кусают детей в их кроватках и разносят множество опасных болезней. В газетах постоянно появляются материалы о работе санитарно-эпидемиологических служб крупных городов, от Бомбея и Берлина до Беверли-Хиллз, пытающихся хотя бы на шаг опережать крыс в их стремлении заполонить собой все больше и больше территорий. В одном из отчетов за 1997 год приводятся сведения о том, что в Великобритании крысы живут в каждом двадцатом доме, что всего в этой стране обитает около 60 миллионов особей, и это при общей численности населения 58 миллионов человек.

С другой стороны, крысы, мыши и другие представители отряда грызунов могут похвастаться долгой гастрономической историей, которой отчасти обязаны своими многочисленностью и

разнообразием. В конце концов, грызуны составляют около 40 % всего поголовья млекопитающих нашей планеты и все съедобны, включая кроликов, белок, сурков, бобров, шиншилл, морских свинок, дикобразов, песчанок, хомяков, а в Латинской Америке еще и агути, коипу и капибар — бесхвостых животных, которых готовят так же, как молочного поросенка. В некоторых регионах мира мясо тех или иных видов грызунов — обычный, повседневный продукт питания. В одном только Иллинойсе охотниками ежегодно добывается от 1,5 до 2 миллионов белок. И все же большинство грызунов редко употребляют в пищу. Некоторые виды воспринимаются евроамериканцами как абсолютно гастрономически неприемлемые, и в первую очередь это, безусловно, относится к мышам и крысам.

Широко распространенная черная крыса (иногда имеет коричневый окрас), скорее всего, прибыла в Европу из Азии в XIII веке на торговых судах. Вскоре после этого, как полагают, блохи, обитавшие на крысах, стали причиной эпидемии бубонной чумы, от которой умерли 25 миллионов человек, четверть населения Европы. Сегодня установлено, что крысы являются переносчиками как минимум двадцати заболеваний, в том числе тифа, трихинеллеза и ласской лихорадки. Неудивительно, что в Книге рекордов Гиннеса эти животные характеризуются как самые опасные грызуны.

Тем не менее есть крысы и мыши, которых нетрудно поймать и можно без страха употреблять в пищу, более того, многие едят их не только в трудные времена, но и повседневно, и даже в качестве деликатеса. Причем едят в течение тысячелетий. В Древнем Риме содержавшихся в клетках сонь пичкали орехами до тех пор, пока они не становились достаточно упитанными, чтобы соответствовать запросам императора. Эти животные, длина тела которых (без хвоста) достигает 20 сантиметров, были настолько популярны, что их разводили в просторных вольерах и поставляли римским воинам в Британии.

В императорском Китае крыса именовалась домашним оленем, а блюдо из ее мяса считалось особо изысканным угощением. Марко Поло писал, что татары едят крыс в летние месяцы, когда их особенно много. Во времена Колумба, когда корабельные запасы провизии истощались из-за непредвиденных задержек на пути через океаны, специалист по отлову крыс превращался в важнейшего члена экипажа, труд которого высоко оплачивался, а крысы, обычно воспринимаемые как вредители, становились ценным источником белка. В XIX веке во Франции многие жители провинции Бордо традиционно лакомились жаренными на открытом огне крысами с луком-шалотом, а Томас

Женен, известный повар и организатор первого в провинции кулинарного состязания, состоявшегося в 80-е годы XIX века, считал мясо крысы первоклассным продуктом. Когда в ходе франко-прусской войны 1870–1871 годов столица Франции была окружена противником, в меню парижан появилось мясо черной и серой крыс.

Генри Дейвиду Торо приписывают слова о том, что ему понравились жареные крысы со специями, хотя некоторые утверждают, что писатель говорил о выхухолях, которые, вероятно, обитали близ Уолдена. Во время войны во Вьетнаме Вьетконг рассматривал крыс как важный пищевой ресурс. В не столь давние времена Гордон Лидди, один из инициаторов Уотергейтского скандала, заявлял, что ел крыс, приготовленных истинно американским способом, то есть жареными, хотя многие уверены, что делал он это, только чтобы продемонстрировать свою храбрость.

Сегодня на значительной территории Латинской Америки и Азии, а также в отдельных регионах Африки и Океании мясо крыс по-прежнему и распространенная закуска, и основное блюдо. В некоторых районах Китая есть популярные рестораны, в которых крыс готовят десятками способов. На Филиппинах крестьяне охотятся на полевых мышей и крыс с мачете и огнеметами, на Тайване — с ловушками, сетями и с помощью собак. В странах от Перу до Ганы крысы и мыши воспринимаются как важный источник животного белка.

Даже в США есть коммерческие поставщики и тех и других. Фирма под названием «Gourmet Rodent» (буквально «Деликатесный грызун») отправляет заказчикам освежеванные и замороженные тушки с компаниями UPS и «Express Mail», а живых зверьков — грузовыми самолетами «Delta Air Freight» до аэропорта получателя. В 1998 году мыши стоили от 47 до 67 центов за тушку, а крысы — от 62 центов до 2 долларов 17 центов. При заказе более пятисот зверьков покупателям предоставляются скидки. Следует отметить, что подобные фирмы размещают свою рекламу в журналах для любителей змей, хотя, по сведениям издателей, некоторые заказчики иммигрировали в США недавно и змей не держат.

Крысоловы Индии.

Пожалуй, самый высокий уровень потребления крысиного мяса в Индии. Там ежегодно полчища слепышей, рисовых крыс и полевых мышей уничтожают такое количество зерна, что его хватило бы почти миллиардному населению страны на три месяца. Многих

убивают химикаты, одновременно отравляющие воду и почву и делающие мясо грызунов опасным для человека. Познакомьтесь с племенем кочевников ирула, местных специалистов по отлову крыс.

Еще не так давно 28 тысяч ирула из округа Чинглпут были известны как ловцы змей, жившие за счет их продажи кожевенным предприятиям. В середине 1970-х, когда правительство наложило запрет на этот бизнес, ирула предложили свои услуги в качестве крысоловов. В конце 80-х они подтвердили свою квалификацию, когда исследование, проведенное международной гуманитарной организацией «Oxfam Trust», показало, что в ходе пятидесяти облав ирула поймали несколько тысяч крыс с показателем себестоимости около 5 центов за особь, тогда как при параллельно проводившихся кампаниях дератизации уничтожение одного зверька обходилось в десять раз дороже.

Метод кочевников настолько прост, что воспринимается как издевательство над современной техникой уничтожения грызунов. Охотники выходят на поля и, обнаружив норы, разводят огонь в глиняных сосудах, используя в качестве топлива траву и листья, дающие много дыма. Затем сосуды расставляют над всеми выходами из подземных туннелей и вдувают дым в норы. Спустя некоторое время ирула разрывают норы и собирают «урожай» — надышавшихся дымом крыс и мышей. Часть добычи кочевники продают на крокодильи фермы в Мадрасе, а остальное отвозят или на рынок, или домой, где это мясо готовят в соусе карри или жарят на открытом огне.

Золото и крысы.

В Китае суп из крысиного мяса ценится наравне с супом из бычьих хвостов. За дюжину хороших крыс можно выручить два доллара. Помимо золотоносных районов, Калифорния привлекательна для китайцев несметным количеством крыс, а потому там они могут жить как императоры Поднебесной, тратя на питание сущие гроши. По количеству крыс Калифорния опережает остальные американские штаты, подобно тому как недра в западной части континента выделяются особым изобилием минеральных ресурсов. Калифорнийские крысы чрезвычайно крупны, вкусны и многочисленны.

Наиболее ортодоксальные калифорнийские китайцы

не стесняются публично выражать свое отношение к крысиному мясу. Говорят, что их профессиональные повара подают крысиные мозги в гораздо более изысканной манере, чем в Древнем Риме подавались блюда из соловьиных и павлиньих языков. В качестве приправы используются чеснок, пряные семена и камфара.

Питер Ланд Симмондс. «Странности еды» (1859)

Полевые крысы во фритюре

4 взрослые крысы или 8 молодых особей.
2 ст. ложки соли.
1/2 ч. ложки перца.
10-15 давленых долек чеснока.

Выпотрошить и освежевать крыс, отрезав головы и хвосты. Смешать чеснок, соль и перец, обмазать этой смесью тушки и выдерживать их под прямыми солнечными лучами 6–8 часов, до подсыхания. Затем жарить в большом количестве растительного масла в течение 6–8 минут, до образования золотистой хрустящей корочки. Подавать с рисовой кашей, кисло-сладким соусом, рыбным соусом или с горячей пастой чили и со свежими овощами.

Традиционный рецепт исанов.
Любезно предоставлен Самнианг Чангсена.

Крысиное карри с лапшой

6 взрослых крыс (чем крупнее, тем лучше).
450 г рисовой лапши.
0,6 л консервированного кокосового молока.
2 большие очищенные луковицы.
6 очищенных долек чеснока.
4 очищенных от семян зеленых чили.
3 ч. ложки молотой куркумы.
0,2 л растительного масла.
4 ст. ложки желтой нутовой муки.
2 ст. ложки рыбного соуса.
Соль и перец по вкусу.

Освежевать и выпотрошить тушки, очищенное мясо положить в большую кастрюлю, залить водой и варить под крышкой примерно час, пока мясо не станет мягким. Дать ему остыть,

удалить кости, нарезать кусочками. Оставить как минимум 1,2 литра бульона.

Нарезать лук, чили, чеснок и все перемешать с куркумой до образования густой пасты.

В сковороде-вок или в большой кастрюле разогреть 120 г масла и поджарить 60 г лапши до хрустящего состояния — для этого достаточно несколько секунд. Подсушить лапшу на бумажной салфетке.

На оставшемся масле поджарить смесь из лука, чеснока, чили и куркумы. Помешивая, развести смесь бульоном и кокосовым молоком и варить на медленном огне в течение 10–12 минут, после чего отставить в сторону.

Развести муку в небольшом количестве воды до жидкой консистенции, добавить несколько полных ложек вышеуказанной смеси, после чего, помешав, перелить полученное в сковороду с неиспользованной смесью. Вновь несколько минут тушить ее на медленном огне, после чего положить в нее мясо и налить рыбный соус. Накрыть сковороду крышкой и держать на теплой плите.

В большой кастрюле довести до кипения подсоленную воду, опустить в нее оставшуюся лапшу, сварить и по готовности остудить. Затем откинуть лапшу на дуршлаг или сито, промыть и дать стечь всей жидкости.

Распределить лапшу по чашкам, а на нее положить мясо с соусом. Украсить блюдо хрустящей лапшой.

Традиционный бирманский рецепт.

ХОМЯКИ, ПЕСЧАНКИ И МОРСКИЕ СВИНКИ

«Я не такая любительница экзотики, как ты, папа…» Это было в первый приезд моей дочери в Азию, и мы просто прошли мимо уличного торговца, предлагавшего разнообразных прожаренных до хруста и отваренных насекомых — популярную в Таиланде легкую закуску. Я спросил, не хочет ли она попробовать кузнечиков. «Они очень даже ничего», — добавил я ободряюще.

Дочь отрицательно покачала головой и ответила: «Я готова попробовать что-нибудь новое, но не стану есть никаких животных, ни симпатичных, ни отвратительных».

Пищу она воспринимала через представление о ее первозданном виде. К разряду отвратительных ею относились насекомые, а к категории симпатичных — многочисленные мелкие млекопитающие, включая кошек, собак, кроликов, а также три вида грызунов, кое-где на Западе играющих роль домашних любимцев: это хомяки, песчанки и морские свинки. Последние действительно горячо любимые домашние питомцы у многих евроамериканцев, однако это не отменяет их долгой гастрономической истории, как и того факта, что эти грызуны и сегодня считаются важным источником белка в Перу (родина «столовых» грызунов), Эквадоре, в отдельных районах Венесуэлы, а также в Боливии и Колумбии.

В своем исследовании, посвященном съедобным травоядным и озаглавленном «Пир на лоне дикой природы», Рассел Кайл характеризует сегодняшнее обращение с морскими свинками в южноамериканских Андах как «самый первый в мире опыт сельскохозяйственного разведения грызунов». Свое утверждение он основывает на результатах археологических раскопок на территории современного Перу: ученые обнаружили проходы для морских свинок (в выгульный двор) в фундаменте жилищ 6500-летней давности. Мясо морских свинок было настолько важной пищей для местного населения, продолжает Кайл, что, когда прибывшие в XVI веке испанцы начали обращать индейцев в католицизм, в соборе Куско появилось адаптированное к местным условиям изображение Тайной вечери: Иисус Христос с учениками за столом с местными фруктами и овощами, а в качестве главного блюда — жареная морская свинка. Даже в наши дни особи этого вида (*Cavia porcellus*) — настолько типичная деталь быта перуанской деревни, что «их можно видеть снующими по полу, грызущими отходы от овощей и все, что удается найти, — подобно курам, которые прежде были непременной составляющей крестьянских хозяйств в Европе. Так

же как и куры, морские свинки в итоге оказываются в котле».

Сегодня численность домашних морских свинок в Перу оценивается в 20 миллионов, а за счет короткого репродуктивного цикла ими, согласно Кайлу, производится в год до 64 миллионов особей. В помете обычно три-четыре детеныша, которые рождаются после лишь 70-дневного периода внутриутробного развития, причем самки, как правило, беременеют три-четыре раза подряд, после чего берут несколько недель «передышки». Если следовать рекомендуемому опытными фермерами режиму содержания, одна пара зверьков может за два года произвести на свет 520 детенышей. Морские свинки достигают половой зрелости в двухмесячном возрасте, а в три месяца, при весе около килограмма, уже могут использоваться в пищу. Впрочем, в большинстве случаев они весят вполовину меньше и такими выращиваются на мясо в Западной Африке и на Филиппинах.

Эти зверьки не прогрызают ходы, не умеют карабкаться вверх, не кусаются. Они очень робки, правда, в испуге могут оцарапать. У них очень острые обоняние и слух. А еще они довольно шумны: визжат, когда голодны или когда на них нападают, ворчат во время еды. От часто издаваемого ими звука «куу-ии» произошло привычное в Андах название зверька — *куй* или *кури*. В Европу они были завезены в XVI веке из Южной Америки. Проделанный ими далекий путь отразился в названии животных — «заморские свинки», постепенно измененном на «морские».

Выпотрошенную тушку морской свинки можно жарить на открытом огне, нанизав на вертел либо целиком, либо кусками. В эпоху испанского владычества морских свинок готовили, заполняя брюшную полость горячими камнями, то есть так, как сегодня в Полинезии готовят свинину. По причине небольшого размера грызуна и из желания свести потери к минимуму тушку обычно разрезают на несколько крупных кусков, которые затем варят до мягкого состояния. После варки мясо либо нарезают кусками поменьше, извлекая мелкие косточки, либо добавляют в супы и тушеные блюда, либо делают фрикасе. Желудок (рубец), как правило, вскрывают, промывают и варят, обычно добавляя в супы или тушеные блюда, а сердце, почки и печень готовят отдельно и подают как самостоятельные блюда. Уличные торговцы часто продают основательно прожаренные (во фритюре) тушки морских свинок.

По вкусу мясо этих зверьков напоминает мясо кролика. Так же как крыс и мышей, их часто едят вместе с мелкими косточками. Кожа морских свинок хрустящая и легко жуется, если животное молодое, и похожа на резину и жирная у взрослых

особей. Впрочем, обычно жира мало, он нежный и без запаха. Вообще же мясо морской свинки ассоциируется в Перу с бедностью, хотя нередко подается и на самых элитарных приемах как символ демократичности. Сегодня оно присутствует на рынках многих стран, успешно преодолевая социальные табу и иные барьеры. Высокое содержание витаминов B, предположительная способность повышать сопротивляемость организма человека во время болезни и предотвращать негативные последствия межродственных браков добавляет ему популярности.

В Перу существует обычай: съев мясо морской свинки, вытащить из ее уха маленькую косточку, именуемую наковальней, и бросить ее в бокал с вином; после этого вино необходимо выпить залпом, не проглотив косточку, — тому, кому это удастся, якобы будет сопутствовать удача.

Хомяки и песчанки, как более мелкие, реже употребляются в пищу, но и у них долгая кулинарная история. Марко Поло писал, что монголы ели песчанок летом, когда эти грызуны наиболее многочисленны. Археологи, исследовавшие древние кострища и места скопления отбросов, утверждают, что хомяки употребляются человеком в пищу в течение многих тысячелетий. Из 24 их видов самый крупный — весящий до 700 граммов — хомяк обыкновенный (*Cricetus cricetus*), обитающий в Центральной Европе и России.

Песчанки и хомяки — универсальные животные, которых люди (включая мою дочь) часто держат в своем доме за дружелюбие и внешнюю привлекательность. Кроме того, их содержание не требует больших усилий и обходится дешево, а дети школьного возраста могут обосновать необходимость ставить клетку с хомяком в своей спальне включением наблюдения за зверьком в школьную программу научных исследований. Благодаря простоте приручения, ухода и дрессировки хомяки наряду с крысами и мышами часто используются как подопытные животные при изучении поведенческих реакций и в рамках медицинских исследований. Острое обоняние песчанок подвигло Федеральное авиационное агентство США на инвестирование программы по обучению этих зверьков поиску взрывчатых веществ в аэропортах. Лондонское модельное агентство с 200-летней историей «Gieves and Hawkes», шившее одежду для Елизаветы II и принца Чарлза — больше, впрочем, известное как производитель строгих костюмов в полоску, — отказалось от намерения сшить жакет стоимостью 4800 долларов из меха хомяка, уступив давлению со стороны защитников животных.

ЛЕТУЧИЕ МЫШИ

Ресторана «Tri Ky» в Сайгоне больше нет. Сегодня на его месте высится офисное здание, возведенное вскоре после переименования города в честь основателя коммунистического Вьетнама — Хо Ши Мина. Жаль, потому что в этом ресторане предлагалось одно из самых интересных в Юго-Восточной Азии меню «странной пищи», включавшее блюда из самой разнообразной дичи, из мяса собак, летучих мышей и черепах, а также широкий ассортимент коктейлей на основе крови животных — для восстановления сил после напряженного рабочего дня. Ресторан располагался в просторном зале на первом этаже здания, стоявшего вблизи реки Сайгон. Я открыл его для себя в 1993 году, когда он уже доживал свои последние дни и когда считали, что такого рода напитки служат своего рода аперитивом к не менее экзотической пище, которую человеку, возможно, вскоре предстоит отведать, — не исключено, что в тот же вечер, например в Чолоне, знаменитом китайском квартале Сайгона.

Я вошел и занял место напротив больших окон рядом со входом. За окнами несколько мужчин в фуражках дремали в ожидании клиентов на сиденьях трехколесных велорикш. Окинув взглядом меню, словно для меня все в нем было давно знакомо, я вдруг вспомнил, как несколько лет назад в Тайбее не рискнул выпить змеиной крови. Теперь меня охватила решимость. Я подумал о том, что самое время наверстать упущенное; былая осторожность стала казаться мне признаком постыдного кулинарного малодушия.

— Я возьму вот это, — сказал я, указав на строчку в меню. — Кобру.

— Сегодня очень хороши летучие мыши, — произнес официант, кивнув на карту напитков.

Я не стал слишком в нее углубляться.

— Кровь летучих мышей? — Я старался, чтобы мой голос звучал бесстрастно. — Каких именно? — Словно это действительно имело значение и я мог осмысленно воспринять пояснения официанта.

— Крыланов, сэр. Есть еще тушеные мешкокрылы, тоже очень хороши.

Я ответил джентльмену (который был втрое моложе меня), что возьму и то и другое и бокал «Трех троек», местного пива.

Дальнейшее меня поистине шокировало. После того как подали холодное пиво, принесли… живую летучую мышь. Официант на моих глазах маленьким острым ножом перерезал

зверьку горло. Крылья и ножки мыши еще дергались, пока ее кровь стекала в небольшой стакан.

— Чак сук хое! — произнес официант традиционный вьетнамский тост, означающий пожелание удачи.

В ответ я поднял стакан и влил в рот теплую жидкость, намереваясь не торопиться глотать, словно это было дорогое марочное вино, но… поспешил запить ее хорошим глотком пива. Официант улыбнулся, продолжая держать обмякшую мышиную тушку в одной руке, а на ладонь другой положив ее голову, чтобы капли крови не попали на пол.

— Повторить, сэр?

— Может быть, после еды, — ответил я, стараясь хранить невозмутимость.

Что касается тушеной летучей мыши, то представьте себе «Динти Мур»* из очень жесткого мяса.

— Как часто иностранцы заказывают это? — спросил я, расплачиваясь по счету.

— В этом году вы первый, — ответил официант.

Что ж, факт остается фактом: сердца большинства евроамериканцев сковывает страх перед летучими мышами. Возможно, на формирование такого отношения к этим созданиям каким-то образом повлияло появление в 1994 году Тома Круза в фильме про вампиров и целой плеяды актеров в роли Бэтмена. Часть вины, несомненно, лежит и на авторе «Дракулы» Брэме Стокере, однако в не меньшей степени и на Энн Райе, из-под пера которой вышла целая серия «вампирских» романов-бестселлеров (именно в экранизации первого из них, «Интервью с вампиром», сыграл Том Круз).

Неудивительно, что после ста лет жуткой репутации — книга Стокера увидела свет в 1897 году — и череды киноперсонажей, вонзающих клыки в шеи своих жертв, люди без энтузиазма воспринимают перспективу полакомиться хорошо прожаренным маленьким вампиром или промочить горло стаканчиком его теплой крови.

Но и это еще не все. Зловещий образ летучей мыши присутствует в фольклоре многих народов. Так, во многих сказках ее облик принимает дьявол, у европейцев бытует поверье, что летучая мышь может так запутаться в женских волосах, что избавиться от нее удастся только с помощью ножниц или ножа. В Библии она (нетопырь) именуется скверной птицей, хотя это млекопитающее, и от Индии и Ирландии до Соединенных Штатов воспринимается как символ смерти.

Столь громкая слава может объясняться как тем, что животное это древнее — возраст окаменелостей оценивается в 50

миллионов лет, — так и широким ареалом его распространения и многочисленностью: по некоторым данным, каждое четвертое млекопитающее на Земле — летучая мышь. Насчитывается более 900 их видов — от обитающих в Таиланде самых мелких, весящих меньше американского цента, до летучих лисиц Южной Америки и островов Тихого океана размером с собаку и с размахом крыльев до 1,8 метра.

Да, привлекательным это животное не назовешь. Его покрытое шерстью тело напоминает крысиное или мышиное, кожистые перепонки крыльев натянуты на каркас, напоминающий спицы зонта, большие полупрозрачные уши с хрящевыми утолщениями и хорошо видимыми кровеносными сосудами, рыльце, напоминающее свиное, с топорщащейся щетиной, привычка спать вниз головой, зацепившись когтями за своды погруженной во мрак пещеры, — одним словом, внешний вид далеко не симпатичный и у большинства людей аппетита не вызывает.

Тем не менее летучие мыши — одно из самых удивительных творений природы, и прежде всего следует отметить их эхолокационные способности: радар определяет местонахождение различных объектов с помощью радиоволн, летучая мышь может делать то же, но с помощью звуковых волн; издаваемый мышью ультразвук, отражаясь от зданий, деревьев и других предметов, улавливается ею, позволяя таким образом узнавать об окружающем мире, в том числе о потенциальной добыче.

Большинство воспринимаемых нами звуков измеряются сотнями колебаний в секунду, мы не способны уловить звуки с частотой колебаний свыше 20 000 Гц. А вот уху летучих мышей доступны звуки частотой 50 000–200 000 Гц, и сами они издают гортанью до 30 щелчков в секунду. Столь острый слух не имеет аналогов ни в мире природы, ни в мире техники. Ученые говорят, что система эхолокации рыбоядных летучих мышей настолько совершенна, что они способны уловить движение плавника мелкой рыбешки, сопоставимого по величине с человеческим волосом, если тот выступает лишь на два миллиметра над поверхностью воды. Африканские подковоносые летучие мыши могут слышать, как ножки жука касаются песка, на расстоянии около 2 метров. Слух также помогает летучим мышам избегать столкновений с препятствиями во время полета. Большинство этих животных (хотя и не все) совершенно слепы, но прекрасно ориентируются, безошибочно и с потрясающей быстротой реагируя на сигналы собственного «сонара».

Как же в таком случае людям удается поймать летучую мышь? Это несложно. Достаточно поставить несколько человек с

рыболовной сетью на выходе из пещеры, в которой зверьки проводят день и из которой с наступлением сумерек тысячами отправляются на кормежку. Человек с дробовиком в это время имеет все шансы убить 20–30 летучих мышей одним выстрелом, — но только потом повар должен будет извлечь из тушек все дробинки.

Легкость добывания — одна из причин интереса человека к летучим мышам. Но не единственная. Помимо нее, а также щекочущей нервы ассоциации с дьяволом и графом Дракулой, повышенное внимание к ним связано с бытующем мнением о том, что употребление их в пищу повышает мужскую потенцию и шансы на долгую и активную жизнь. Если кому-то из читателей известны другие, не менее веские оправдания моей трапезе в Сайгоне, прошу написать мне на адрес редакции (Periplus Editions (HK), 130 Joo Seng Koad #06–01, Singapore 368357). Для китайцев изображение пяти летучих мышей символизирует пять благ: достаток, здоровье, мудрость, долголетие и легкую смерть. Считается также, что мясо этого животного улучшает зрение, а в Индии готовят «масло» летучей мыши, смешивая ее растопленный жир с кровью, кокосовым маслом и камфарой, и продают как средство от ревматизма и артрита. В Камбодже им лечат кашель у детей. Кроме того, в мясе летучей мыши мало жира, поэтому оно считается диетическим.

Сегодня летучие мыши используются как пища преимущественно в Азии и Океании. На Гуаме один вид летучих лисиц был полностью уничтожен, однако в других местах летучие мыши встречаются в изобилии и исчезновение им не грозит. Пожалуй, больше всего ценятся крыланы, обитающие на островах в юго-западной части Тихого океана, от Филиппин до Индонезии, а также на большинстве островов Микронезии и в Индии. «Эти чистоплотные животные, питающиеся только фруктами, — пишет «Оксфордский кулинарный путеводитель» (1999), — по вкусу напоминают (как и многие другие виды экзотической животной пищи) цыпленка». Да, очень маленького цыпленка.

Приготовить летучую мышь легко. Тем не менее отношение большинства людей к этому животному еще далеко от того, чтобы блюда из его мяса принимать вполне благосклонно, как это случилось с устрицами и кенгуру в Австралии и разнообразными дикими животными в Африке, где «туземная» еда стала сегодня модной, а повара ломают голову над изобретением все новых интригующих рецептов. Возможно, однажды появится и лазанья с мясом летучей мыши, и «Вампир во фритюре», но сегодня это по большей части суп и карри, реже поджарка с небольшим количеством имбиря и соевым соусом или кокосовыми сливками.

В замечательной книге Кельвина Шваба «Запретная кухня» приводится самоанский рецепт: «Опалите крылана для удаления волосков или освежуйте. Извлеките внутренности и нарежьте мясо мелкими кусочками. Запекайте кусочки в земляной печи уму либо жарьте на горячих камнях или на сковороде с солью, перцем и луком».

Для тех, кого способен смутить вид пищи на тарелке, съесть летучую мышь может оказаться нелегким испытанием. Блюдо из крольчатины ничем не напоминает о кролике, поскольку мясу придается неопределенный вид, увидеть в нем очаровательного сказочного персонажа может только человек с больным воображением. Летучие же мыши часто выглядят на тарелке именно как летучие мыши. Поскольку на кухню попадают преимущественно мелкие представители рукокрылых, их готовят целыми, чаще всего жаря на открытом огне или на сковороде. Целыми их и подают, вместе с крыльями, головой и хрупкими косточками. Характерный хруст не дает человеку забыть о том, что он ест. Конечно, шкурка с животного может быть снята, голова и крылья отделены, тушка нарезана кубиками, как для супа или тушеного блюда, — однако тогда мяса получится настолько мало, что для одной порции тушеного блюда понадобится много летучих мышей.

Хочу предупредить читателя. При кулинарной обработке большинства видов этих животных от стряпни исходит не слишком приятный запах. Нейтрализовать его можно добавлением перца чили, лука, чеснока или любой их комбинации (один мой друг, американец, живущий в Индонезии, говорил, что повару помогут и несколько бутылок местного пива).

На моей улице в Бангкоке «живет» летучая мышь, почему-то только одна. Не знаю, где она висит вниз головой днем, но в багровых сумерках я регулярно вижу ее хаотично мечущийся силуэт — очевидно, она ловит насекомых. Всякий раз, когда эта мышь попадается мне на глаза, я вспоминаю свой коктейль-пати в Сайгоне.

Почему еще нужно любить летучих мышей.

На крупные виды охотятся ради шкурок; собирают также их гуано — скопление помета внутри пещер, — которое вот уже больше века ценится как прекрасное удобрение. Летучие мыши обеспечивают опыление и разносят семена многих важных сельскохозяйственных культур, включая банан и финиковую пальму, хлебное, фиговое и манговое деревья, анакардию (кешью). Один кожан способен за час поймать 600 комаров, а 20

миллионов мексиканских мешкокрылов, живущих в большой пещере близ Остина, штат. Техас (самая большая в мире городская колония, ставшая туристической достопримечательностью), за ночь съедают 250 тонн насекомых.

Летучие мыши, жаренные в гриле или на шампуре

6-8 летучих мышей.

4 дольки чеснока, мелко нарезанные.

4 перчика чили, очищенных от семян и мелко нарезанных.

Соль и перец по вкусу.

Опалить тушки, чтобы удалить шерсть. При желании отсечь головы и крылья.

Растолочь вместе соль, перец, чеснок и втереть в мясо, оставив его пропитываться этой смесью минимум на час. Жарить в гриле при средней температуре или на открытом огне, пока на тушках не образуется корочка. Посыпать мясо перцем и оставить примерно на 10 минут, до выветривания сильного запаха. Подавать с рисом.

Летучие мыши, жаренные на масле

6-8 летучих мышей.

2 луковицы среднего размера, нарезанные полукольцами.

2 репы или сходных корнеплода, нарезанных мелкими кусочками.

Соль и перец по вкусу.

1 красный чили, очищенный от семян и мелко нарезанный.

2 дольки чеснока, мелко нарезанные.

Растительное масло.

Отсечь головы и крылья, нарезать мясо небольшими кусочками и жарить на среднем огне в сковороде-вок с минимальным количеством масла до размягчения. Овощи и другие ингредиенты добавляются за 2–3 минуты до окончания жарки.

По собственным наблюдениям в Таиланде и Индонезии, 1997 г.

СЛОНЫ

1 слон.
Коричневая подлива.
Соль и перец по вкусу
2 кролика (по желанию).

Для начала найдите мясо слона. Потом нарежьте его мелкими кусочками. Заранее убедитесь, что располагаете достаточным количеством времени. Опустите мясо в большой котел, залейте коричневой подливой и варите на медленном огне в течение четырех недель. Этим блюдом можно накормить до 3800 человек. Если гостей будет больше, можете добавить двух кроликов, однако делать это следует только в случае необходимости, так как большинство людей не в восторге от наличия в блюде крольчатины.

Защитники слонов, вероятно, не увидят в вышесказанном ничего забавного, учитывая, что оба сохранившихся вида — азиатский и африканский слоны — значатся во всех Красных книгах как нуждающиеся в особой охране. Если прежде многочисленные стада слонов населяли просторы Африки — от Средиземноморья до мыса Доброй Надежды — и леса Азии практически повсеместно, то сегодня численность этих гигантов почти везде невелика, а перспективы оптимизма не вызывают. Браконьеры продолжают убивать слонов ради драгоценных бивней. За десятилетие, предшествовавшее запрету охоты на них, введенному в 1989 году, было уничтожено 700 тысяч животных. По мере исчезновения лесов слоны лишаются естественной среды обитания, особенно в Азии. Небольшое количество этих животных «работает» в туристическом бизнесе, еще меньшее их число используется сегодня как средство транспорта. Введенные во многих странах ограничения на заготовку леса лишают слонов этого традиционного для них занятия.

Кроме того, африканских слонов по-прежнему убивают ради пищи. И вполне легально. При посещении страны, где мясо слона в том или ином виде фигурирует в ресторанных меню, вы можете попробовать и тушеную слонину — без зайчатины, — и стейк из хобота, считающегося самой вкусной частью слоновой туши. Возможно, вам даже удастся найти консервы из слонового мяса, которые вы сможете привезти домой в качестве сувенира, чтобы поразить — приятно или не очень — друзей (в Таиланде, да и, пожалуй, везде «палец» на конце хобота считается афродизиаком).

Мясо слона люди употребляют в пищу десятки тысяч лет, начиная с первобытного человека, охотившегося своими примитивными средствами на предков современных слонов — мамонтов и мастодонтов. Изображения охотников с копьями сохранились в пещерах доисторических людей (животных убивали также с помощью огня, вынуждая бросаться с обрыва). Еще недавно рацион питания многих африканских племен включал слоновое мясо. Настоящими мастерами охоты на слонов считались пигмеи Конго — они справлялись с этими гигантами, поражая их отравленными дротиками.

Такая охота не наносила ущерба популяции: число убитых животных было гораздо меньше числа родившихся. Экосистема функционировала устойчиво.

Но сегодня в большинстве стран Африки и Азии над слонами нависла реальная угроза исчезновения. В большинстве, но не во всех. В Зимбабве охранные мероприятия оказались настолько действенными, что правительство инициировало программу по сокращению слонового стада за счет выбраковки животных. В 1995 году Джордж Пангети, заместитель главы местного департамента национальных парков и охраны природы, сказал, что численность слонов в стране составляет от 70 до 80 тысяч, тогда как ареал их обитания способен обеспечить нормальную жизнедеятельность лишь половине от этого числа. По его словам, взрослый слон съедает в день минимум 450 килограммов зеленой массы, и природа национальных парков страдает от перенаселенности этими животными; отчетливо начинает проявляться изменение экологического баланса.

Те же аргументы стали звучать в ЮАР, где в Национальном парке Крюгера, заповеднике дикой природы, сопоставимом по площади с Израилем, поголовье слонов выросло от нескольких сотен особей, избежавших к началу 1990-х годов пули охотников за слоновой костью, до 8 тысяч. Опираясь на предупреждение специалистов о том, что заповедник может позволить себе наличие только 7 тысяч слонов, поскольку при большем их количестве на грани выживания окажутся другие животные — по крайней мере, будут голодать, — правительство предложило программу выборочного сокращения слонового поголовья с реализацией шкур (используются для изготовления чемоданов, сумок и т. д.) и мяса, что позволит выручить до полумиллиона долларов в год и направить эти деньги на финансирование природоохранных мероприятий.

Альтернативный путь вызывает воспоминания о тех днях, когда охотой на этих животных увлекался Эрнест Хемингуэй. В 1999 году в Мозамбике был снят запрет на слоновое сафари,

действовавший в период 16-летней гражданской войны.

Очевидно, что и выбраковка, и сафари имеют свои негативные стороны. Практика убийства слонов не только оскорбляет чувства людей, но и нарушает отношения между самими животными. Так, известны случаи неадекватного поведения молодых самцов, лишившихся матери. Кроме того, группы защитников животных в Европе и США утверждают, что выбраковка не только снижает эффективность запрета на торговлю слоновой костью, но и способствует распространению браконьерства, формируя рынок слонового мяса и шкур. Почему бы не переселять лишних животных в другие места? В ЮАР так и поступали, направляя сотни слонов в меньшие по площади заповедники. Делалось это и в Кении — там слонов с перенаселенных территорий перевозили в такие парки, где численность слонового стада сокращалась. Нетрудно представить всю сложность и затратность подобных перемещений. Обычно власти этих стран предпочитают тратить небогатый госбюджет на что-то другое, и проблема избыточного поголовья в отдельных местах продолжает существовать.

Там, где не принят закон, разрешающий охоту на слонов, животные предлагаются на продажу и в «усыновление». Желающих обзавестись слонами находится немного, и в итоге стада прореживаются государственными охотниками; они поражают животных с вертолетов стрелами, пропитанными специальным составом. Мясо и шкуры опять же поступают на рынок.

Но и подобные программы обходятся недешево. Бригаде рабочих требуется несколько часов на то, чтобы снять шкуру с одного убитого слона. Для ее обработки необходимо 225 килограммов соли. Да и транспортировка 500 и более килограммов мяса на значительное расстояние — задача не из простых. В 1965 году была предпринята попытка придать выбраковке животных промышленный характер. Усилиями ООН в Замбии была построена бойня, с помощью которой предполагалось на 5 % сократить местное поголовье слонов, бегемотов и буйволов. К 1970 году работа бойни была свернута преимущественно из-за высокой стоимости транспортировки туш на большие расстояния (в условиях тропической жары пользоваться можно только рефрижераторным транспортом) и неэффективного маркетинга. Сегодня в ЮАР мясом слонов питаются главным образом бедняки в густонаселенных районах, примыкающих к заповедникам.

Коренным населением слоновое мясо традиционно потреблялось сразу после охоты, но нередко также коптилось и

вялилось для более позднего употребления. В «Оксфордском кулинарном путеводителе» приводятся следующие сведения: «Слоны обитали в Древнем Египте, где их мясо считалось деликатесом. Царь Птолемей Филадельф (308–245 до Р. Х.) запретил их убивать, но слоны все равно исчезли». Во время осады Парижа в 1870 году, когда с едой было туго, в мясных лавках и ресторанах стало появляться мясо диких животных из зоопарка, в том числе слонов. В одном из ресторанов клиентам предлагалась тушеная слоновая стопа с ветчиной, чесноком, специями и мадерой; известен также по крайней мере один случай, когда мясник продавал слоновую колбасу. Примерно в то же время британский исследователь сэр Сэмюэл Бейкер описывал, как устроить в земле печь и приготовить в ней слоновую стопу. По его словам, стопу выкапывают спустя примерно тридцать часов после начала готовки. После удаления жесткой подошвы, которая снимается как туфля, появляется нежное белое мясо. Его желательно есть горячим, а остывшее лучше приправить растительным маслом и уксусом.

В Азии употребляют в пищу главным образом слонов, умерших естественной смертью (продолжительность жизни слона примерно такая же, как у человека) или погибших, причем последних отнюдь не мало: слоны гибнут от столкновения с грузовиками и поездами, в результате подрыва на мине, либо их убивают, если они становятся неуправляемыми, уничтожают посевы и постройки и представляют смертельную угрозу для людей. Мясо животного, павшего от болезни, в пищу, как правило, не употребляют.

В 2000–2002 годах с севера Таиланда поступали многочисленные сообщения о намеренном убийстве слонов ради мяса — странная участь животных, считающихся символом этой страны, правда, многие эксперты по слонам уверяют, что ничего не слышали о подобных инцидентах, добавляя, что любой, кто решился бы здесь на такое, подвергся бы остракизму. Приведу, однако, слова представителя властей провинции Пхрэ господина Прасонга Чамчои: «Мясо слонов — хороший товар. Хотите — верьте, хотите — нет, но когда в продаже есть мясо слона, на говядину, свинину и буйволятину никто и не смотрит». Поскольку в Таиланде к одомашненным слонам относятся так же, как к крупному рогатому скоту, нет никаких законов, запрещающих употребление слонового мяса в пищу, что автоматически делает возможной торговлю им.

Самыми вкусными считаются хобот и стопы слона. Слоновый жир перерабатывается в кулинарный. Однако мясо даже после двенадцати и более часов приготовления (как и после

продолжительного вяления) остается довольно жестким. Мускулистое и студенистое, оно по консистенции напоминает говяжий язык, да и вкусом тоже сходно, только с более выраженным ароматом.

Если намереваетесь попробовать этот деликатес в Африке, поторопитесь: власти ЮАР, например, уже выработали меры по контролю за воспроизводством слонового стада.

Слоновая стопа по-готтентотски.

В «Путешествии от мыса Доброй Надежды к внутренним районам Африки» (1790) Франсуа Леваян описывает свой завтрак из запеченной готтентотами стопы слона:

«От нее исходил такой аппетитный запах, что я поспешил попробовать угощение и нашел его восхитительным. Я часто слышал хвалебные отзывы о медвежьих лапах, но не мог и предположить, что мясо такого огромного животного, как слон, может быть настолько вкусным. "Ни один современный гурман не видел на своем столе подобного деликатеса, — сказал я. — Пусть тепличные плоды и дары разных стран услаждают их утонченный вкус, но им не раздобыть такого великолепного блюда, какое я вижу сейчас перед собой"».

ПРИМАТЫ И ДРУГИЕ ДИКИЕ ЖИВОТНЫЕ

Швейцарский фотограф Карл Амман нашел свою тему в 1988 году, во время путешествия по реке Заир в Западной Африке (впоследствии материалы его поездки послужили основой для романа Джозефа Конрада «Сердце тьмы»). Там на одном из сельских рынков он насчитал две тысячи копченых туш приматов и около тысячи свежих. Мартышки, шимпанзе, гориллы… В восприятии Аммана это выглядело как морг под открытым небом.

С тех пор большую часть жизни он занимался исследованием вопроса потребления мяса диких животных в Африке, где исчезновение грозит, в частности, гориллам (по оценкам экспертов, ежегодно уничтожается 800 особей), и в Индонезии, где в длинном списке исчезающих видов фигурируют и орангутаны. Амман — фанатик своего дела. По его словам, немало племен, подобных фангам в Габоне, еще несколько лет назад практиковали каннибализм, и искоренить эту практику удалось только благодаря усилиям миссионеров и колониальных властей. Он отмечает также, что генетический код шимпанзе на 98,6 % совпадает с кодом человека, и задается резонным вопросом: не является ли охота на этих животных на 98,6 % убийством, а употребление их мяса в пищу — на 98,6 % каннибализмом?

Не все столь эмоциональны, однако обеспокоенность защитников природы действительно небезосновательна. Как верно, впрочем, и то, что для людей, живущих во многих районах Центральной и Южной Америки, Азии, Африки и Океании, обезьяны и другие обитатели буша и джунглей были основным источником белка в течение десятков, а возможно, и сотен тысяч лет. Даже сегодня в западных и центральных областях Африканского континента на так называемое мясо из буша приходится более половины животного белка в рационе миллионов людей, а в некоторых местах такое мясо единственный его источник. (Заниматься в тропиках разведением скота часто невозможно из-за нехватки пастбищ, наличия смертоносных мух цеце и разнообразных эпизоотии.) Всемирный фонд защиты дикой природы приводит следующие данные:

— мясо диких животных дает 50 % белка, потребляемого на отдельных территориях Экваториальной Африки, и 75 % — в Либерии;

— полмиллиона жителей бразильского штата Амазонас ежегодно потребляют до трех миллионов особей диких млекопитающих (плюс полмиллиона птиц и несколько сот тысяч

рептилий);

— из 214 видов, обитающих в Западной Бенгалии, 155 используются местным населением как источники пищи, топлива, волокон, корма для скота, лекарственных средств или для религиозных ритуалов.

Амман задается логичным вопросом: до каких пор это будет продолжаться? Американский Биосинергетический институт, природоохранная организация, занимающаяся решением проблем, связанных с употреблением в пищу мяса диких животных, и один из союзников Аммана, ставит вопрос не менее остро и утверждает, что в 1998 году в поросших лесами районах Западной и Центральной Африки армия из полутора тысяч нищих охотников уничтожила более 2000 горилл и 4000 шимпанзе и ежегодно пускает под нож больше человекообразных обезьян, чем содержится во всех зоопарках и научных центрах Северной Америки.

Не одни только многовековые гастрономические традиции стали причиной того, что *CNN* определила как «крупнейшую природоохранную проблему Африки со времен охотников за слоновой костью». Принадлежащие немцам, британцам, японцам, французам и американцам лесозаготовительные компании, действующие в глубине влажных тропических лесов, завезли туда рабочих и тем самым взвинтили спрос на все, что необходимо людям. Прежде местные охотники убивали столько животных, сколько им требовалось, чтобы прокормить свои семьи. Баланс рождаемости и смертности представителей местной фауны оставался положительным, и им ничто не угрожало. Теперь же туземцы становились лагерем вблизи поселка лесозаготовителей и охотились, чтобы продавать им мясо обитателей джунглей. Прокладка дорог через леса облегчила его транспортировку в близлежащие большие города — Дуа-лу и Яунде в Камеруне, Браззавиль и Пуэт-Нуар в Конго, Киншасу в Заире, — где на рынках привычными стали грузовики с привязанными к бортам десятками туш животных. Столь же часто можно встретить там копченое мясо, части туш (руки, ноги и т. д.), куски для стейков и гуляша.

Запрета на такую торговлю не существует. «Мясо самых разных обитателей джунглей и буша можно было увидеть на всех крупных рынках, вне зависимости от охотничьего сезона, — писал Амман в 1998 году в одной из своих очередных сводок, появившейся как в ряде информационных бюллетеней, так и в Интернете. — Правда, на некоторых рынках мясо охраняемых видов продавалось из-под полы, однако на других оно выставлялось на продажу совершенно открыто. В первый же наш

вечер в Весо, городке, считающемся воротами в известный Национальный парк Нуабаль-Ндоки, мы сфотографировали грузовик с тоннами мяса диких животных, включая горилл с серебристой полосой на спине».

Амман говорит, что торговля таким мясом «коммерциализировалась настолько, что стала неотъемлемой частью местной экономики, проблемой, достойной внимания далеко не только защитников природы. По его словам, даже лесозаготовителям пришлось пересмотреть свою позицию. Один из руководителей крупной французской компании признался корреспонденту CNN, что они начали побаиваться браконьеров, которые теперь имеют в своем арсенале автоматическое оружие. Некоторые немецкие фирмы, сознавая неприглядность обретенного имиджа, в 1997 году попросили обслуживавшие их транспортные компании запретить водителям перевозить мясо диких животных. В ответ водители объявили забастовку, и лесозаготовители и хозяева автомобильного парка вынуждены были уступить.

Амман посещал различные торговые точки в целях сравнения цен на мясо диких и домашних животных, в частности на свинину и говядину. Вот что он пишет: «Мы отправились на рынок "мяса из буша" в Яунде и купили две руки гориллы. Потом купили эквивалентное количество говядины. После этого приобрели замороженную голову шимпанзе и для сравнения — гораздо более крупную свиную голову. Все это привезли в отель и повесили ценники, чтобы показать, что говядина и свинина более чем вдвое дешевле мяса гориллы и шимпанзе».

Людьми, живущими за пределами Африки и других слаборазвитых регионов планеты, в особенности жителями Европы и Соединенных Штатов, употребление в пищу мяса приматов воспринимается как нечто шокирующее, абсолютно неприемлемое.

«Неудивительно, что многие из нас, людей, занимающихся изучением и защитой приматов, испытывают неприятные ощущения, обнаруживая блюда из мяса этих животных в ресторанных меню, — писал в 1998 году в *Pan-Africa News* сотрудник Биосинергетического института Энтони Роуз. — Возможно, этот дискомфорт эгоцентричен, то есть вызван чисто субъективными причинами, будучи обусловлен нашими собственными гастрономическими табу, либо опасением, что животные наших полевых лабораторий могут быть уничтожены до завершения исследований. Возможно, он антропоцентричен: мы просто не хотим есть то, что так похоже на нас самих. А может быть, он объясняется биоцентрической заботой об особях и видах,

занимающих первые звенья в пищевой цепочке или ярко проявляющих эмоции, способных страдать».

Какова бы ни была причина, сложился альянс более чем из тридцати международных организаций, стремящихся изменить рацион питания, существующий многие тысячелетия, и не только в Африке, но и в Латинской Америке, а также в Южной и Юго-Восточной Азии. Эти организации бьют тревогу, напоминая о том, как изменились методы охоты. Еще не так давно на животных охотились с луками и стрелами, с копьями и сетями с единственной целью — обеспечить пропитанием собственную семью, а время от времени появлявшиеся излишки продавались на местном рынке или безвозмездно делились между жителями деревни. Сегодня используются автоматические винтовки и помповые дробовики, а добыча вывозится из леса на тех же машинах, на которых охотники туда прибывают. Теперь морозильными камерами оснащены даже некоторые местные речные суденышки.

Таким образом, мясо диких животных все быстрее и с большим экономическим эффектом достигает рынков, а сами рынки неуклонно расширяются. В 1997 году в результате исследования в маленьком конголезском городке Весо (11 тысяч жителей) было установлено, что еженедельно на его базаре продается более шести тонн «охотничьих трофеев», среди них мясо восьми видов обезьян, включая горилл. Подобная торговля была запрещена в Камеруне, но, несмотря на это, в 2002 году ежемесячно на четыре специализированных рынка Яунде поступало до 90 тонн «мяса из буша».

Рынок не ограничен Африкой. По данным Всемирного фонда защиты дикой природы, в 1998 году мясо горилл и шимпанзе можно было найти в ресторанах таких далеких от Африки городов, как Париж и Лондон, где его предлагали вяленым, копченым, в виде стейков, а также жирных и питательных тушеных блюд. Мясо обезьян — популярный продукт питания в сельских районах Южного Китая и в Юго-Восточной Азии.

Сколь бы тревожно все это ни звучало, многие животные джунглей (если не большинство), блюда из мяса которых включены в меню ресторанов экзотической кухни и в рацион питания жителей тропических стран, ни в каких перечнях исчезающих видов не значатся. А вот многие приматы — гориллы, шимпанзе, орангутаны, один вид бабуинов и более дюжины других видов обезьян, напротив, фигурируют в подобных перечнях, и потому употреблять в пищу их мясо не следует, сколь бы значительным ни было местное поголовье. Употребление мяса других животных буша и джунглей в принципе может считаться

приемлемым, если их численность не вызывает сомнений в сохранности вида.

Три африканские страны — Намибия, Зимбабве и ЮАР — экспортируют мясо диких животных в Европу, а целый ряд местных частных ранчо приглашают туристов на традиционные сафари, воспроизводящие обстановку охотничьих экспедиций Эрнеста Хемингуэя. Охотник, который в состоянии заплатить соответствующую сумму, может пополнить список своих трофеев антилопой-канной, импалой, куду, дукером, спрингбоком, кистеухой свиньей, зеброй и бубалом.

Нетрудно представить, что сказал бы Хемингуэй по поводу многочисленных «ресторанов джунглей», работающих сегодня в крупных городах по всему миру. Среди них, в частности, два в Африке, оба под вывеской «Carnivore» («Плотоядные»): один в любимой писателем Кении, другой в ЮАР. Первый был открыт в 1980 году в пригороде Найроби и быстро превратился в популярнейший туристический объект. В ресторане ежедневно предлагаются два вида мяса диких животных — по наличию. Сначала тушу жарят целиком на большом костре, который разводят в яме у самого входа в ресторан; затем ее традиционным мачете масаев — *панга* — разрубают на куски, которые раскладывают по горячим металлическим тарелкам. В разгар зимнего сезона ресторан обслуживает более 10 тысяч посетителей в месяц, 70 % которых туристы. Там можно попробовать крокодила, выращенного на специальной ферме близ побережья, а также мясо зебры, антилопы-канны, черного буйвола, бубала, газели, жирафа, импалы, верблюда, сернобыка, антилопы-гну и страуса.

Рестораны подобного типа существуют в самых разных уголках планеты. В Австралии есть десятки заведений, где подают *bush tucker*, что на местном сленге означает еду, которая прежде воспринималась исключительно как пища аборигенов. Сегодня филе кенгуру, стейки из мяса страуса и крокодила не просто приемлемое, а желанное блюдо. Здесь и в других местах рестораны с «экзотической кухней», или «кухней джунглей», напоминают «Планету Голливуд» и «Хард-рок кафе», в том смысле, что здесь развлечение не менее важно, чем сама еда. Так, в сингапурском «African Heartbeat» подают страусятину *потжиекос* (тушеную) с полентой и свежими овощами, салат «Африканский король» с вяленой олениной и жареное мясо крокодила с пападумами и зеленым луком под документальные фильмы канала «Diskovery». В кенийском «Carnivore» к обеденному залу на 350 посетителей примыкает концертный зал на 2500 мест, а кроме того, есть шесть баров, детская площадка,

интернет-кафе, аквапарк и аттракционы. Цены в подобных заведениях соответствующие. Видимо, по мнению владельцев, сделать пищу, которая некогда ассоциировалась только с аборигенами, привлекательной для других можно, лишь запросив за нее заоблачную цену.

Мясо диких животных по большей части менее сочное и более жесткое, чем мясо домашнего скота, а кроме того, имеет более сильные запах и вкус. Поскольку диким млекопитающим и птицам приходится самим добывать себе пропитание, мышечная ткань у них развита больше, чем у домашних животных, этим, собственно, и объясняется большая жесткость мяса. Хотя чем моложе животное, тем нежнее мясо — недаром некоторые люди предпочитают не говядину, а телятину. Что касается сильного запаха, то в большинстве случаев его издает жир, и, следовательно, проблему можно в значительной степени решить срезанием его с туши.

Для придания мясу большей мягкости повара «Carnivore» от 8 до 24 часов выдерживают его в маринаде из растительного масла, воды, соевого соуса, лимонного сока, эстрагона, красного вина, соли, белого перца и семян кардамона, а во время приготовления поливают соусом для барбекю, который готовится из меда, сока лайма, растительного масла, соевого соуса и кукурузного крахмала.

Практически любое мясо диких животных можно тушить, жарить в гриле, запекать. Из него получается хорошее мясо по-строгановски. В Южной Африке и сейчас широко практикуется вяление нарезанного узкими полосками мяса кистеухой свиньи и некоторых газелей — старинный способ его заготовки впрок.

Новые испытания.

Редмонд О'Хэнлон — антрополог и путешественник, но в первую очередь он писатель, очень талантливый и эксцентричный. Его литературные хроники путешествий по нехоженым тропам в джунглях Борнео, Южной Америки и Африки стали бестселлерами, обрели статус культовых произведений. Вторая книга цикла, озаглавленная «Новые испытания: где-то между Ориноко и Амазонкой» (1988), посвящена поискам затерянного племени. Во время своего путешествия О'Хэнлон ел то же, что и местные жители, это подтверждает его рассказ об охоте на ревуна «размером с кокер-спаниеля»:

«Чимо и Пабло расстелили на земле пальмовые листья, чтобы приступить к приготовлению ревуна. Для начала предстояло ошпарить тело обезьяны кипятком и

соскоблить шерсть. По завершении процедуры кожа у нее стала белой, как у ребенка.

В тот же вечер, когда Пабло разделал обезьяну, а Галвис сварил мясо, Чимо подал мне подозрительно полный котелок. После того как я выхлебал из него часть супа, в котелке показался обезьяний череп, покрытый тонким слоем красного мяса, в черепе сохранились глаза.

— Мы специально дали это тебе, — произнес Чимо серьезно, даже торжественно. Он сидел рядом со мной и доставал из котла пригоршню маниока, чтобы положить себе в миску. — У нас это большая честь. Если съешь глаза, нам будет сопутствовать удача.

Голова скалилась на меня вывернутыми зубами. Я приподнял ее, по очереди припал губами к глазницам и высосал их содержимое. Глаза легко оторвались от своих разваренных "стебельков" и проскочили прямо мне в глотку.

Вдруг Чимо поставил миску, сложил руки на животе и принялся хохотать во все горло, крича при этом:

— Да ты дикарь! Жестокий волосатый дикарь! Ведь он так похож на человека! Как ты мог пойти на такую мерзость?»

Вяленое мясо по-южноафрикански

Мясо дикого животного.

Каменная соль.

Черный перец, крупно молотый.

Сушеный кориандр, молотый.

Уксус, желательно яблочный.

Нарезать мясо вдоль волокон полосками толщиной 1,2 сантиметра и длиной около 15 сантиметров. Обильно посыпать куски солью с обеих сторон и оставить пропитываться примерно на час.

Затем соскрести ножом излишек соли (не вымачивать в воде!), налить в чашку немного уксуса — желательно яблочного — и опустить в него полоски мяса — примерно на секунду, только чтобы смочить. Поднять полоски, чтобы стек лишний уксус, после чего посыпать их со всех сторон молотым перцем и кориандром.

Теперь можно приступать к сушке мяса. Существует несколько способов. Один — повесить мясо на веревке в

прохладном месте и направить на него вентилятор. Этот метод не всегда дает желаемый результат, поскольку, если воздух влажный, мясо может испортиться. Лично я предпочитаю пользоваться самодельным сушильным ящиком. Это деревянный ящик из плотно подогнанных дощечек (можете заменить его картонной коробкой) с просверленными отверстиями и помещенной внутрь 60-ваттной лампочкой.

Просто подвесьте мясо к верхней стенке ящика и включите установленную внизу лампочку: исходящее от нее тепло способствует сушке (даже в сырую погоду). Весь процесс занимает 3–4 дня. Учтите, что ящик должен быть закрытым со всех сторон и иметь лишь несколько отверстий, обеспечивающих циркуляцию воздуха внутри него.

КЕНГУРУ

В течение столетий, а возможно, и тысячелетий коренные жители континента, позже названного Австралией, убивали кенгуру копьями, после чего свежевали тушу, набивали выпотрошенные полости разогретыми камнями, обматывали ее корой, укладывали в яму на горящие угли и засыпали землей. Сверху разводили костер, и в такой импровизированной печи спеленатое сумчатое запекалось. Приготовленная туша разрезалась на куски и распределялась между соплеменниками.

В XIX веке, с прибытием многочисленных британских переселенцев, на кенгуру охотились как ради удовольствия, так и ради мяса, и в кулинарных книгах той эпохи о кенгуру писалось больше, чем о любых других охотничьих трофеях. Похожее по вкусу на зайчатину и оленину, мясо кенгуру готовилось в пароварке мелко нарезанным, с добавлением жирной грудинки, соли и перца. Из хвостов варили суп, на открытом огне на решетке жарили стейки.

Эти блюда подавались в отелях Австралии вплоть до начала XX века, когда с появлением достаточного количества баранины и говядины интерес к «еде из буша» стал угасать. В последующие годы, по мере того, как скотоводческие ранчо занимали все большие площади плодородных земель, и с превращением овцеводства и скотоводства в ведущий сектор национального сельского хозяйства, кенгуру неуклонно уступали свои «гастрономические» позиции.

Барбара Сантич в своей книге «В поисках вкусовых впечатлений» (1996), а затем в «Оксфордском кулинарном путеводителе» (1999) писала: «В XX веке не существовало абсолютного запрета на продажу и потребление мяса кенгуру, однако законодательные требования в отношении продуктов питания затрудняли или делали невыгодным для торговцев и рестораторов работу с ним. Как следствие до конца 70-х годов соответствующие продукты практически отсутствовали на столе австралийцев». В указанный период ежегодно проводилась выбраковка кенгуру в целях контроля за наносящим ущерб сельскому хозяйству поголовьем (конкуренция за пастбища с овцами и крупным рогатым скотом). Мясо отстреленных кенгуру использовали в качестве консервированного корма для кошек и собак.

Затем, как это часто бывало в кулинарной истории человечества, ситуация в очередной раз изменилась. Нормы, препятствовавшие потреблению мяса кенгуру, были отменены, и

некоторые австралийские предприниматели заговорили о нем как о продукте, способном не просто вернуться на внутренний потребительский рынок, но и расширить национальный экспорт. Обстановка резко накалилась: скотоводы запаниковали, а ковбои были готовы к самым решительным действиям.

Владельцы ранчо воззвали к патриотическим чувствам сограждан: в конце концов, кенгуру — символ Австралии, это животное изображено на гербе страны и самолетах национальной авиакомпании «Qantas», а австралийские регбисты именуют себя «валлаби» — в честь одного из мелких представителей семейства.

Кроме того, самка кенгуру, носящая своих малышей в сумке, являет собой трогательную картину материнства. Крохотный «джоуи», как именуют новорожденных кенгурят, немедленно после рождения без всякой помощи перебирается в сумку матери и припадает к ее соску. В таком положении он остается восемь месяцев, до окончания периода вскармливания. Образ кенгуренка, выглядывающего из материнской сумки, был призван воспрепятствовать отношению к кенгуру как к источнику сочной вырезки и пышного фарша.

В дополнение ко всему повсеместно подчеркивалось, что кенгуру — уникальные животные. И это действительно так. Рождаясь размером с большую лимскую фасоль (элегантное сравнение National Geographic), многие кенгуру вырастают выше человека. Из существующих 250 видов сумчатых более половины — включая вомбатов, бандикутов и кенгуру — обитают только в Австралии и на близлежащих островах. Их размеры удивительно разнообразны — от совсем крохотных животных, весом 50 граммов в зрелом возрасте, до гигантских рыжих кенгуру, весящих около 80 килограммов и — когда опираются на чрезвычайно развитые задние конечности и внушительный хвост — имеющих рост до 2 метров. Остальные сумчатые, за исключением американских опоссумов, обитающих в Соединенных Штатах и Канаде, живут в Южной Америке. Длинный хвост и мощные ноги позволяют кенгуру совершать прыжки длиной 12 метров (и легко перепрыгивать двухметровые изгороди), двигаться со скоростью 40 километров в час (до 50 километров в час на спринтерских дистанциях). Кенгуру славятся своими бойцовскими качествами. Взрослые самцы, именуемые бумерами, опираясь на толстую часть хвоста, способны уничтожить противника острыми когтями на задних ногах (голливудские аниматоры смягчили это свойство, облачив своих веселых персонажей в боксерские перчатки и шорты).

Но ковбои этим не ограничились. Поскольку, говорили они, кенгуру в стране больше, чем людей, — двадцать пять миллионов

против двадцати — два миллиона все равно приходится ежегодно отстреливать, чтобы сохранить контроль над поголовьем, — но неужели люди забыли, что речь идет только лишь о корме для домашних животных?! Кампания приобрела расистский оттенок, когда было отмечено — намеками, никаких громких заявлений, — что мясо кенгуру в течение столетий было пищей темнокожих коренных жителей: дескать, неужели те, кто намерен предлагать его на рынках и в ресторанах, всерьез полагают, что белый человек станет есть мясо для собак и аборигенов?

Кампания под девизом «Спасем кенгуру!» набирала обороты. Помимо участия в уличных демонстрациях, люди резервировали большие столы в ресторанах, где предлагалось мясо кенгуру, после чего там не появлялись, принося таким образом убытки владельцам этих заведений. Они публично обвиняли тех, кто ел мясо кенгуру, в отсутствии патриотизма, засыпали редакции газет возмущенными письмами.

Мотивы кампании ясны: ежегодное потребление говядины в Австралии составляло 84 килограмма на человека, что почти вдвое больше, чем в Соединенных Штатах (46 кг), и в четыре раза больше, чем в Англии (20 кг), — таким образом, говядина была монополистом на рынке животного белка, и производители не хотели подвергать свой бизнес риску конкуренции с более дешевым, имеющимся в изобилии мясом кенгуру, забой которых оплачивало государство.

Несмотря на это, мясо кенгуру пользовалось все большим спросом, и к 1998 году, то есть спустя десять лет после снятия «запретов», кенгурятину продавали по всей стране, а блюда из нее предлагали почти в 900 заведениях: от пиццерий и гриль-баров до ресторанов пятизвездочных отелей. «Пища из буша», как настоящая австралийская пища, обретала все большую популярность и включала мясо не только кенгуру, но и страусов, эму, крокодилов и даже один из видов личинок. Она стала настоящим украшением меню ресторанов от Мельбурна до Сиднея и Перта. К примеру, в 1998 году в местечке Дандиз, названном так по имени известного киноперсонажа — крокодила Данди, тарелка супа из мяса кенгуру стоила около 3 американских долларов, порция тушеного кенгуру — 8 долларов, а «Кенгуру миньон» — шампур с кусочками мяса кенгуру, водяного буйвола, эму, рогозуба и крокодила плюс набор соусов — 18 долларов.

Как правило, в пищу идет только задняя часть туши кенгуру, которая разделывается на филе огузка, седло (стейки), вырезку и мясо для тушеных блюд. Кенгурятина имеет темный цвет, несколько с душком, но вполне съедобна. Из предлагаемых блюд

наибольшей популярностью, похоже, пользуются стейки, хотя еще в 1994 году одно из издательств на юге Австралии выпустило книгу «Блюда из кенгуру», содержащую «88 простых рецептов» и описывающую способы приготовления супов, спагетти, порционных блюд в горшочках, пирогов и пирожных, мяса, жаренного на сковороде и на открытом огне, а также предлагавшую специальные рецепты для детей: от тако до гамбургеров и сэндвичей. То, что еще недавно было собачьим кормом, превратилось в «Лазанью с кенгуру», «Эскалопы из кенгуру с зелеными оливками под белым винным соусом» и в «Горячий кислый суп из кенгуру». Теперь мясо кенгуру еще и солят, коптят и используют в салатах. Считается, что жареную кенгурятину лучше подавать в полусыром виде, с кровью.

Сторонники разведения кенгуру указывают на то, что этим животным требуется меньше корма, чем домашнему скоту, причем корма более простого, тогда как содержание белка в их мясе выше, чем в австралийских баранине и говядине. Диетологи утверждают, что мясо кенгуру богато железом, имеет низкое содержание жира, свободно от вредных веществ и потому его можно считать здоровой альтернативой другим видам «темного» мяса. Отмечается также, что в мясе кенгуру невысок уровень холестерина, что оно не уступает говядине в цвете и вкусе и что его стоимость ниже стоимости баранины и свинины. Крупный производитель и дистрибьютор мяса кенгуру — компания «Southern Game Meat» рекламирует свою продукцию как «здоровое мясо из Австралии». Мясо кенгуру было рекомендовано к употреблению даже Национальной кардиологической ассоциацией.

Между сторонниками нового бизнеса не стихают дискуссии по поводу частных вопросов, однако, как писала в 2002 году *New York Times*, все они сходятся во мнении, что общая долгосрочная перспектива предполагает борьбу с хронической деградацией почв и диверсификацию источников фермерских доходов. Они настаивают на превращении имеющегося в изобилии мяса кенгуру в экспортный продукт, полагая, что таким образом удастся обеспечить прорыв в экономическом и экологическом преобразовании засушливых областей Австралии. Между тем защитники животных как в самой Австралии, так и в США и других странах по-прежнему выступают против отстрела кенгуру, утверждая, что активное уничтожение этих животных может привести к опасному сокращению численности их крупных видов.

Как следствие в вопросе об использовании мяса кенгуру в качестве источника животного белка все сводится к экономике. В 2002 году после нескольких благоприятных для развития

растительности сезонов поголовье кенгуру скачкообразно увеличилось, и показатель официальной отбраковки достиг невиданной цифры — 7 миллионов особей! Что было делать со всем этим мясом? Рынок корма для кошек и собак ограничен. Не захотят ли подключиться к процессу «Макдоналдс» и «Кентукки фрайд чикен»? Ведь и капитану Джеймсу Куку, ступившему в 1770 году на берег Австралии, мясо кенгуру понравилось: он назвал его очень хорошей едой.

Эскалоп из кенгуру с зелеными оливками под белым винным соусом

4 тонких стейка.
2 ст. ложки оливкового масла.
60 мл сухого белого вина.
200 мл воды.
1 долька чеснока, давленая.
8 зеленых оливок с косточкой.
4 гриба среднего размера, нарезанные пластинками.
2 ч. ложки свежего орегана.
Соль по вкусу.
Толченый черный перец по вкусу.
1 ч. ложка кукурузной муки, разведенной в холодной воде до состояния жидкого теста.

В тяжелой сковороде разогреть масло, после чего с двух сторон подрумянить на нем куски мяса. Добавить грибы, чеснок и оливки, а через 2 минуты вино и воду. Держать смесь на медленном огне в течение еще 2 минут, затем добавить ореган, соль, перец и тесто. Готовить соус, помешивая, до загустения. Это блюдо подается с вермишелью и зеленым салатом.

«Блюда из кенгуру».

МЕДВЕДИ

— Тушеная медвежатина — по предварительному заказу. Сегодня в Индонезии медведей нет. Их привозят из Китая. Срок доставки — одна-две недели.

Напротив меня сидел шеф-повар из роскошного частного клуба в Джакарте и рассказывал, что готовил суп из медвежьей лапы для многих китайских клиентов — этнических китайцев, проживавших в индонезийской столице либо приезжавших с Тайваня или из Гонконга. По его словам, все они были очень богатые бизнесмены, приходившие в клуб для ведения переговоров и отдыха в отдельных кабинетах с караоке.

— Приготовить медвежью лапу непросто, — жаловался шеф-повар. — Надо щипчиками выдернуть всю шерсть. А ее много. Очень, очень много.

Сам я не заказал блюдо из медвежатины, сославшись на то, что не останусь в Джакарте так долго, чтобы дождаться поставки мяса. И это была действительная причина, хотя существовала и другая: при всей моей любви к гастрономическим экспериментам медвежатина в качестве предмета дегустации совершенно меня не привлекала.

Вскоре после переезда в 1993 году в Азию я встретил в Бангкоке женщину, содержавшую приют для брошенных хозяевами диких животных. В ее просторном саду были клетки с гиббонами, которых выставляли в барах на потеху посетителям, угощавшим животных солеными орешками и сигаретами; когда по достижении шестилетнего возраста у обезьян портился характер, хозяева заведений избавлялись от них. В приюте были и другие обезьяны, а также ящерицы и множество пестрых лесных птиц. Однако наиболее тягостное впечатление производил медведь по кличке Увалень, у которого не было одной лапы. Со временем женщина нашла ему постоянное жилище в одном из провинциальных зоопарков, а много позже я узнал, что и там он неизменно забивался в дальний угол клетки, стоило кому-то из людей подойти ближе.

Тогда же я завел отдельный файл с названием «Медведи». В одном из его материалов содержится следующий рассказ о типичном вечере в ресторане, где подают блюда из медвежатины:

«Отрубленные у живого медведя лапы либо жарят на решетке, либо из них готовят суп. Само несчастное животное подвешивают в прочной сети и опускают, еще живое (с намордником, заглушающим рев), в котел с кипящей водой, где оно медленно умирает. Сварившуюся тушу разделывают на куски, которые и

подают едокам. Как возможный вариант — медведя заключают в тесную клетку с просунутыми сквозь прутья и зафиксированными лапами. Далее его опускают лапами на раскаленные угли. Этот садистский ритуал обычно становится своеобразным предобеденным аттракционом. Сторонники подобной кулинарной практики полагают, что медведя необходимо готовить живьем, поскольку, дескать, испытываемые животным ужас и боль каким-то образом делают мясо более мягким. Они также верят, что желчный пузырь медведя — хорошее лекарство от рака и болезней печени, а мясо оказывает тонизирующее действие на организм человека. Ни то, ни другое не подтверждено научно».

Но это еще не все. Медвежий желчный пузырь ценится даже больше, чем мясо, так как считается, что его употребление, помимо вышеупомянутых целебных свойств, способствует повышению потенции. По некоторым данным, пузыри продаются в десятках тысяч аптек, торгующих традиционными лекарственными средствами. И не только в Азии, но и везде, где есть китайские и корейские общины. Сушеные желчные пузыри были обнаружены в тринадцати из двадцати подобных заведений Чайна-тауна в канадском Ванкувере, причем в одном предлагалась скидка при покупке партии в количестве более пятидесяти штук. Что касается Азии — крупнейшего рынка такого рода товара, — то там существуют многочисленные «фермы», на которых медведи содержатся в выстроенных рядами клетках, а к желчному пузырю каждого животного подсоединен дренаж для сбора желчи.

К 2000 году медведи в Китае, Юго-Восточной Азии и России оказались на грани исчезновения. Из восьми видов этих животных только большая панда не «удостоилась» внимания со стороны охотников за желчными пузырями (неудивительно, учитывая, что панда не медведь. — *Пер.*). Желчные пузыри идут на продажу. Пузыри из России контрабандным путем попадают в Ванкувер, а корейцы экспортируют пузыри канадских медведей в Сеул. По оценкам некоторых североамериканских стражей порядка, ежегодно, кроме 40 000 легально отстреливаемых медведей, еще столько же уничтожается браконьерами.

Объем ежегодного незаконного трафика охраняемых видов, в том числе медведей, оценивается в 6 миллиардов долларов и по прибыльности уступает лишь торговле наркотиками. В историческом аспекте спрос на медвежатину возник в Китае тысячи лет назад — тогда это мясо считалось деликатесом для элиты. К настоящему времени его статус не слишком изменился, поскольку и сегодня позволить себе такую пищу могут только богатые. Целая медвежья туша, приготовленная в ресторане для

туристической группы из Гонконга, Тайваня, Южной Кореи, Китая или Японии, может обойтись гурманам в сумму от 1000 долларов (во Вьетнаме) до 10 000 (в Таиланде). Крохотная порция желчи гималайского медведя может быть в 18 раз дороже такого же количества золота. Неудивительно, что законы, запрещающие торговлю мясом и органами медведей, неэффективны.

Отстрел медведей — коренных обитателей Северной Америки, включая бурого, черного (барибала) и гризли, в эпоху первых переселенцев был делом обычным. Своим героическим статусом Дэви Крокетт обязан в том числе истории о том, как он управился с косолапым с одним только ножом в руках. Медвежий жир ценился французскими пионерами, осваивавшими долину Миссисипи; как говорят, в XIX веке жители Нового Орлеана предпочитали его сливочному маслу и свиному жиру.

В наши дни медвежатину в основном варят и тушат. Потушив медвежью лапу в содовой в течение 10 минут, ее примерно 4 часа тушат в обычной воде, после чего удаляют шерсть, кожу на ступне, когти и косточки. Затем мясо оборачивают тканью и вновь тушат в воде вместе с куриной грудкой и/или окороком и уткой, несколько раз меняя воду, чтобы удалить запах. После этого мясо нарезают тонкими пластинками, приправляют (шнитт-лук, имбирь, чеснок, молотые водяные каштаны и т. д.), обильно окропляют китайским рисовым вином и тушат еще 3 минуты. Жарится медвежатина так же, как свинина, — пока не станет мягкой и не уйдет вся краснота.

Не везде промысел медведя нелегален. Он разрешен в отдельных районах Азии, России, Канады и США (Аляска). Коренным жителям американского Заполярья — эскимосам позволено охотиться на медведя традиционным способом, как на тюленя и северного оленя, ради мяса и шкур (а также на ограниченное число китов). Когда эскимосы отправляются охотиться на самого крупного сухопутного хищника, вес которого достигает 675 килограммов, они надевают подбитые мехом парки, штаны и перчатки из волчьих или бобровых шкур и в этом мало чем отличаются от своих предков. С другой стороны, если прежде охотники пользовались нартами, запряженными собаками, то сегодня многие пересели на мощные снегоходы, а на смену гарпунам пришли ружья.

Убитого медведя с помощью ножа свежуют и разделывают — или сразу же, в охотничьей хижине, или привезя в поселок. Спустя два часа мясо уже варится на огне, заполняя помещение густым, трудно переносимым для чужака запахом. Мясо на лапах — оно считается самым нежным — часто маринуют в свином жире, а при его отсутствии — в собственном, медвежьем, после

чего жарят на костре. Способ приготовления обычно простейший: эскимосы охотятся на медведя ради пропитания, а не для забавы.

Кроме того, коренные жители американского Севера обслуживают в качестве проводников приезжих любителей экстремальной охоты, готовых выложить за это до 20 тысяч долларов. Еще недавно трофей в виде белого медведя нельзя было ввозить в Соединенные Штаты, однако теперь закон изменен, и охотники могут вернуться домой с огромным чучелом или шкурой полярного гиганта, если тот был убит в соответствии с действующими правилами. Охотничья территория определяется с учетом постоянно меняющегося поголовья медведей на тех или иных участках обитания. Количество отстреливаемых животных также строго регламентируется. В сезон 2002/2003 года приезжие охотники убили 69 медведей.

Барбекю из медвежатины

150 г мяса.
Соль и черный перец.
1 долька чеснока, давленая.
2 ч. ложки коричневого сахара.
2 ст. ложки вустерского соуса.
1 ч. ложка горчичного порошка.
1/4 ч. ложки молотого чили.
1/8 ч. ложки красного перца.
1 ст. ложка паприки.
1/4 стакана кетчупа.
1/4 стакана уксуса.
1 стакан томатного сока.

Очистить мясо (оно должно быть максимально свежим) и на несколько дней засолить. Перед приготовлением снять весь жир, а сало оставить. Жарить на сковороде или на открытом огне в соответствии с конкретным рецептом. Готовить медвежатину следует как свинину, не оставляя ни капли крови.

Поместить мясо в небольшой ростер, приправить по вкусу солью и черным перцем, натереть чесноком и запекать при 180 °С до готовности (примерно в течение часа). Нарезать его тонкими кусками. Смешать в металлическом ковшике 1 ч. ложку соли, коричневый сахар, специи, уксус, томатный сок, кетчуп и 1/2 стакана воды. Варить смесь на медленном огне 15 минут. Затем поместить туда мясо и продолжать готовить еще час, пока оно не станет мягким.

КИТЫ

Гром грянул в 1998 году, когда администрация японского приморского города Симоносеки объявила о дополнении меню школьных завтраков в наступающем учебном году китовым мясом.

«Гринпис» и тысячи активистов движения в защиту китов по всему миру забили тревогу. К ним присоединились разъяренные фанаты фильма «Освободить Вилли». Попытки властей оправдать свое решение тем, что таким образом они лишь хотели привить 25 тысячам школьников гордость за свой город как за крупнейшую базу японской китобойной флотилии, только подлили масла в огонь.

В наши дни именно продукты, связанные с китобойным промыслом, вызывают больше всего споров. Ни тиграм, ни пандам, ни слонам, ни дельфинам, ни тюленям-монахам и ламантинам, ни белоголовым орланам, ни орангутанам, гиббонам и шимпанзе — никаким другим животным, находящимся под угрозой исчезновения, не уделяется столько внимания. «Неужели они не читали "Моби Дика"?» — вопрошают защитники китов. Наверняка читали, но все не так просто.

По данным опросов, большинство людей уверены в том, что Япония — единственная страна, отстаивающая свое право на этот древнейший промысел, а японцы по-прежнему относятся к мясу, ворвани и другим китовым субпродуктам как к элементам повседневной кухни. Япония — действительно мировой лидер в освоении этого вида ресурса (мясо китов здесь продают на рынках, подают на стол, включают в школьные завтраки). Однако подчеркну: именно лидер, потому что китобойным промыслом занимаются и в других странах: в Исландии, Дании, Норвегии… Канада, Россия и ряд государств, расположенных в южной части Тихого океана, также отказываются присоединиться к международным запретительным соглашениям. К тому же охота на китов как на источник пищи не возбраняется для коренных народов Аляски, дальневосточных регионов России, а также Гренландии, Сент-Винсента и Гренадинов. Более того, все настойчивее звучат призывы к полному отказу от запрета на коммерческий китобойный промысел.

В действительности еще в 1972 и 1973 годах Научный комитет Международной комиссии по китобойному промыслу (IWC), ответственный за подсчет китового поголовья, единодушно заявлял на своих заседаниях о том, что «мораторий на отлов китов не является научно обоснованным и необходимости в его

сохранении нет». Мнение комитета противоречило позиции контролирующих IWC стран, и его экспертная оценка была проигнорирована. То же мнение члены комитета высказали в 1993 году, и вновь без каких-либо последствий.

В 1997 году результаты проводимого раз в два года заседания государств — подписантов Конвенции о международной торговле исчезающими биологическими видами (CITES), решения которой считаются обычно незыблемыми, ошарашили защитников природы выражением поддержки «разумному использованию обильных китовых ресурсов океана». При голосовании по поводу разрешения торговли продуктами китобойного промысла «за» высказались 57 участников конвенции, «против» — 51. Таким образом, большинство стран выступило за охоту на китов и употребление их в пищу. Впрочем, для отмены моратория требовался перевес в две трети голосов, а потому ситуация не изменилась.

Ключевая фраза не имевшего последствий предложения — «обильные китовые ресурсы». Что значит «обильные»? Численность кашалотов — примерно два миллиона. Можно ли считать эту цифру показателем обилия? Безусловно, нет, хотя, конечно же, она более чем устроила бы защитников многих других видов животных, которым грозит исчезновение. Кашалоты — лишь один из восьми видов китообразных, фигурирующих в списке CITES. (Количество китов шести видов из этого списка — синих, гренландских, полосатиков, серых, горбатых и сейвалов — составляет лишь десятки тысяч, а седьмого вида, гладких китов, — только 3 тысячи особей.)

Следует отметить, что по заверениям Японии ее китобои охотятся в основном на карликовых полосатиков, численность которых хотя и меньше, чем кашалотов, но оценивается как достаточная для того, чтобы можно было вести их контролируемый лов, подтверждением этого служит их отсутствие во всех авторитетных перечнях исчезающих видов (ведется промысел, правда менее активно, и на японских китов, также не отнесенных к числу исчезающих). По данным Научного комитета IWC, на который возложена обязанность уточнения размеров популяций, численность карликового полосатика в Антарктике составляет 760 тысяч, в Северной Атлантике — 118 тысяч и еще около 25 тысяч в Охотском море и западной части Тихого океана.

Моби кто?

Чтобы понять, как китовое мясо оказалось включенным в завтраки японских школьников и в рацион

жителей таких далеких от Японии стран, как Исландия, Норвегия, Дания и ряд других, и почему в большинстве регионов планеты его все-таки не едят, потребуется небольшой экскурс в историю китобойного промысла.

На грань выживания многие виды китов поставила некогда неконтролируемая китобойная активность Соединенных Штатов, Англии и Норвегии, истощивших океаническую популяцию китообразных примерно так же, как некогда были практически уничтожены другие крупные млекопитающие на пространствах Северо-Американского и Африканского континентов. Эти страны вели китобойный промысел ради жира, рынок которого прекратил свое существование с появлением нефти. (Пропал также спрос на китовый ус, использовавшийся при производстве корсетов и других предметов женского гардероба.) Таким образом, закат китобойного промысла не связан с заботой человечества о сохранении морских гигантов. Простая экономика.

С исчезновением спроса на китовый жир и в отсутствие интереса к мясу промышленная охота на китов перестала приносить прибыль, и, как следствие, в 1940 году от этого бизнеса отказались США, а в 1963-м — Великобритания. Под занавес созванной ООН в 1972 году Конференции по защите окружающей среды была принята резолюция, призывавшая государства к соблюдению 10-летнего моратория на коммерческий китобойный промысел, а с 1986 года IWC ввела уже бессрочный мораторий. Спустя шесть лет Исландия вышла из состава комиссии, а в 1993 году возобновила охоту на китов и Норвегия.

Сначала Япония громко выступала против любых форм контроля, однако потом поняла, что сможет продолжать ограниченную охоту на китов с одобрения той же IWC «для научных исследований», учитывая, что, как тогда считали, эффективный контроль за морскими ресурсами невозможен в отсутствие точных данных о численности китов, о возрастном и половом составе китового стада, о коэффициенте их естественной смертности. В итоге Японии было поручено вести лов этих животных в рамках установленного IWC лимита в 2000 особей в год — для поиска ответов на эти и другие вопросы.

Сегодня численность популяции может быть установлена путем простого подсчета, что сводит исследования лишь к продолжительному пребыванию в море с биноклями в руках, с то

и дело звучащими криками «Вон там!» и галочками в блокноте наблюдений. Такие «бескровные» исследования не вызывали возражений даже у «Гринпис» и других природоохранных организаций, действовавших в 1987 году, когда Япония получила «Специальное разрешение по Антарктике», чрезвычайно активно и решительно.

Между тем эти исследования не способны были помочь в выяснении возраста животных, коэффициента их рождаемости и воздействия на них факторов загрязнения Мирового океана. Так, возраст кита можно определить только путем удаления части его внутреннего уха, а способность к воспроизведению потомства — через осмотр яичников. Защитники природы категорически возражали против подобных методов, утверждая, что убийство во имя спасения — нонсенс. Тем не менее IWC не изменила своей политики.

Хотя японцы добросовестно выполняют взятые на себя обязательства, внося значимый вклад в изучение Антарктики и популяции китов в южных морях — с чем «Гринпис» категорически не согласен, — справедливости ради следует отметить, что все убитые животные достаются японцам. После проведения необходимых исследований, взятия требуемых образцов тканей и органов остальное замораживается и реализуется в соответствии с оговоренными IWC условиями, запрещающими, в частности, выбрасывать любые части туши. Вот вам и жир с мясом.

Защитники природы утверждают, что Япония, прикрываясь исследованиями, пытается сохранить свой китобойный флот. Как бы то ни было, страна действительно может похвастаться давностью традиции кулинарного использования китового мяса. Результаты археологических раскопок свидетельствуют о том, что жители Японских островов употребляют его в пищу по крайней мере со II века до Р. Х. (в Норвегии, Франции и Испании мясо китов известно с IX века). После появления на островах буддизма, догматы которого запрещали употребление в пищу мяса четвероногих существ, китовое мясо превратилось в важный источник животного белка. Упоминание о нем можно найти в документах тысячелетней давности, а к периоду Муромати (1333–1568 гг.) оно приобрело такое значение, что удостоилось включения в официальную литературу по японской кулинарной культуре.

В начале 1920-х годов в Японии ежегодно потреблялось около 10 тысяч тонн китового мяса, а к 1939 году этот показатель вырос до 40 тысяч тонн. Популярность китового мяса возросла еще больше после Второй мировой войны, когда ощущался острый

дефицит других источников белка; в 1962 году его потребление достигло рекордных 200 тысяч тонн. Впоследствии объем рынка сокращался и в 1985 году не превышал 15 тысяч тонн. Сегодня этот показатель, по-видимому, еще ниже, хотя точные цифры не объявляются.

Японцы знают, что киты — млекопитающие, однако воспринимают их как рыб (то же характерно в отношении дельфинов и морских свиней). В частности, ежеквартальный журнал Японской ассоциации китобоев называется «Исана» — это старое японское слово, образованное из двух китайских иероглифов: «смелый» и «рыба» — и означающее «кит». Таким образом, в прежние времена кит представлялся японцам отважной рыбой, а блюда из китового мяса подавались на разного рода общих торжествах, включая свадьбы.

Японцы были и по сей день остаются большими любителями рыбы, и киты для них — лишь один из многочисленных даров моря, каковыми они издавна были и для коренных жителей северо-запада Соединенных Штатов — индейцев-маахов, получивших от IWC право продолжать 1500-летнюю традицию китобойного промысла (в качестве аргумента в свою пользу ссылаясь на договор с правительством США от 1855 года). Индейцы, населявшие южную оконечность Южно-Американского континента, использовали дымовые сигналы для оповещения соседей об убитом или найденном на берегу ките, после чего жившие в округе семейства собирались у туши, разбивали лагерь и пировали, порой в течение целого месяца.

Для племени коренных жителей Северной Америки индейцев-кваки-ютлей такая находка была связана с особым ритуалом. Приготовление пищи было у них женским делом, и в данном случае чести удостаивалась дочь охотника, обнаружившего кита. Лучшая часть туши, спинной плавник, вручалась вождю; свою долю получали и другие члены племени с учетом их статуса — чем он был выше, тем ближе был получаемый кусок к шейной области кита. Привезя мясо домой, индейцы нарезали его полосками толщиной около сантиметра и варили в воде. Затем они вычерпывали собравшийся на поверхности жир и помещали его в водонепроницаемые емкости, а оставшиеся волокна наматывали на длинные узкие куски кедровой коры и сушили на стропилах жилища минимум месяц. По истечении этого срока и затем по мере необходимости их снимали и отваривали вновь.

Еще в 1931 году одной из ранних мониторинговых инициатив, оформленной в виде Международной конвенции по упорядочению китобойного промысла (ICRW), были установлены жесткие нормы охоты на китов коренным населением с

использованием традиционных способов. Идея состояла в том, чтобы помочь коренным народам в удовлетворении их пищевых, бытовых и культурных потребностей, однако вскоре стала очевидной тщетность подобных попыток. Аборигены — само это определение не имело, кстати, четкой формулировки — должны были пользоваться только каноэ либо другими исключительно традиционными весельными или парусными плавсредствами и не имели права применять огнестрельное оружие. По сути, идя аборигенам навстречу, конвенция вынуждала их придерживаться дедовских методов преследования и ловли зверя, создавала искусственные трудности, повлекшие неэффективное использование времени, сил и добытого мяса. Со временем требования к методам охоты были смягчены, и сегодня ограниченный отстрел морских гигантов выполняется, как правило, с подключением современных китобойных судов.

Некоторые из этих судов принадлежат постсоветской России, одной из стран (наряду с Японией), обвиняемых в незаконном китовом промысле. Согласно данным отчета, подготовленного правительством Австралии, наиболее последовательно выступающей против охоты на китов, в период с 1947 по 1972 год советскими китобойными флотилиями было выловлено 48 тысяч горбатых китов, вопрос о выживании которых стоит наиболее остро; официально же советские китобои объявили о добыче менее 3 тысяч животных. Русских обвиняли также в уничтожении 8 тысяч карликовых синих китов, но они признались в отлове лишь десятка особей. Критики проводимых запретительных мероприятий указывают, в частности, на то, что в 1998 году с помощью анализа ДНК китового мяса, продававшегося в Японии, было установлено, что не все оно имеет отношение к «исследовательскому улову» страны, часть его — мясо представителей охраняемых видов, выловленных в тысячах миль от установленных конвенцией районов китобойного промысла.

Вне зависимости от юридической и этической стороны дела полезность китового мяса сомнений не вызывает. Богатое белком, оно в то же время менее калорийно, чем говядина и свинина, содержит значительно меньше холестерина. Для многих людей соленое китовое мясо долгое время было неотъемлемой частью рациона в долгие зимние месяцы благодаря тому, что лучше хранится, чем соленая рыба, да еще и приятно на вкус.

Киты делятся на два больших подотряда: беззубые (усатые) и зубатые. В отличие от зубатых, активных охотников, усатые «пасутся», питаясь преимущественно зоопланктоном, состоящим из очень мелких рыб и креветок. Как полагают, именно это делает их мясо таким нежным и сочным. Японцы употребляют в пищу

практически всего кита, включая внутренние органы, жир и даже хвост с хвостовыми плавниками. Самым вкусным считается *ономи*, мясо у основания хвоста.

Очевидно, что противоречия в отношении к проблеме китов будут сохраняться. Тем не менее сегодня численность многих видов китообразных растет. Когда в 1997 году члены CITES проголосовали 57 голосами против 51 в пользу торговли продуктами из китового мяса, Джинетт Хемли, представлявшая Всемирный фонд защиты дикой природы, сказала в интервью агентству *Associated Press*, что «это указывает на существенное ослабление оппозиции китобойному промыслу. Изменилась сама тональность дискуссии на эту тему».

Президент IWC Питер Бриджуотер добавлял: «Поголовье китов ныне гораздо многочисленнее, чем когда-либо. Ряд стран указывают на это обстоятельство как на повод для возобновления коммерческой охоты на этих животных, откровенно выражая большую заинтересованность».

В 2003 году обострилась ситуация в IWC. Страны, выступающие за либерализацию и даже полную отмену запрета, возвысили свой голос. Японию стали обвинять в целенаправленном оказании экономической помощи малым государствам-членам в обмен на поддержку своей позиции. В том же, 2003 году правительство Исландии вьщало разрешение на «отлов китов в научных целях», и спустя несколько дней три китобойных судна, вооруженных гарпунами с гранатой, вышли в море, чтобы спустя 14 лет возобновить охоту на крупнейших морских млекопитающих.

Одновременно их противники выступили с инициативой преобразовать IWC, изначально пытавшуюся контролировать китобойный промысел, в организацию по защите китов. Япония ответила на это угрозой выхода из IWC. «Гринпис» же и другие природоохранные организации по-прежнему заявляют: «Никаких послаблений! Ищите себе еду где-нибудь в другом месте!»

Китовый стейк с овощами

2 кг китового мяса.
400 мл красного вина.
200 мл воды.
15 ягод можжевельника.
2 десертные ложки черносмородинового ликера.
Сливки.
Кукурузная мука.

В сотейнике подрумянить мясо со всех сторон, добавить красное вино, воду и давленые можжевеловые ягоды. Накрыть крышкой и готовить на медленном огне примерно 30 минут. Извлечь мясо и завернуть в алюминиевую фольгу; подливу продолжать готовить, добавив в сотейник ликер, сливки по вкусу и кукурузную муку в качестве загустителя.

Нарезать мясо тонкими ломтиками и подавать с подливой, картофелем, зеленым горошком, брюссельской капустой и брусникой.

High North Alliance, 1994

ВЕРБЛЮДЫ

При слове «верблюд» в сознании большинства людей возникает образ кочевников-бедуинов в бескрайних песках пустыни и их странных горбатых животных с оттопыренными губами и мечтательными глазами, славящихся строптивым нравом и способностью преодолевать значительные расстояния без воды и пищи. Это слово может вызывать и множество других ассоциаций: с Лоренсом Аравийским, с тремя рождественскими волхвами, сигаретами, футболистами — но только не с едой. Многие американские и британские солдаты, прибывшие в 1991 году, а потом и в 2003-м на Ближний Восток для борьбы с Саддамом Хусейном, были шокированы «новостью» о том, что свинина здесь под запретом, но зато многие едят верблюжатину, причем с удовольствием.

Верблюды в глазах их владельцев замечательные животные. Пусть они любят пинаться, плеваться и у них смрадное дыхание — зато верблюжья шерсть ценится везде в мире как материал для производства первоклассных тканей и кистей для красок, не говоря уже о традиционных бедуинских коврах и шатрах. Верблюжьи бега — настолько серьезный бизнес, что известно немало случаев похищения детей ради превращения их в наездников, а цена хорошей верблюдицы может доходить на аукционе до миллиона долларов. Верблюдов и сегодня запрягают в плуг, они вращают колеса подъемников, перевозят людей и товары по пустынным тропам, недоступным для автотранспорта, а там, где автомобили все же встречаются, в интересах безопасности на животных нередко закрепляют велосипедные светоотражатели. Во многих странах арабского Востока верблюды — с фонарями или без них — пользуются правом преимущественного прохода, а столкновение с неспешным кораблем пустыни может дорого обойтись автомобилисту. Пятисоткилограммовый дромедар может стать смертельным препятствием как для машины, так и для ее водителя. Не поздоровится водителю и случае травмирования или гибели верблюда. Неудивительно, что бедуинское название одногорбого верблюда — Ata Allah — в переводе означает «божественный дар».

Вызывает восхищение приспособляемость верблюдов к исключительно неблагоприятным условиям среды. Они не страдают одышкой и редко потеют, стоически переносят испепеляющий зной пустыни. Верблюды не страдальцы своей неласковой родины — они ее дети, как кактусы и песчаные крысы. Поскольку температура их тела ниже температуры

раскаленного воздуха, на отдыхе верблюды ложатся тесной группой и таким образом спасаются от перегрева, подобно тому как другие животные спасаются от холода. Верблюды могут пять-семь дней идти, потребляя минимум пищи и воды, а то и вовсе без них, теряя при этом до четверти своего веса без ущерба для здоровья. Когда же верблюд наконец встречает воду, он может за десять минут выпить 90 литров — любое животное погибло бы, но не верблюд, он запасает воду в тканях своего тела. Растущие в два ряда длинные вьющиеся ресницы предохраняют его большие, выпуклые глаза от песка и пыли, а густые, кустистые брови — от солнца; подвижные, мускулистые ноздри охлаждают воздух при вдохе и удерживают влагу при выдохе. Как у большинства млекопитающих, пища и жидкость откладываются в организме верблюда в виде жира, однако жир не распределяется по телу, что препятствовало бы его естественному охлаждению, а концентрируется в одном месте — в горбе (или горбах). При обезвоживании горб обвисает, подобно старушечьей груди.

Родина верблюдов — Северная Америка. Они появились там примерно 40 миллионов лет назад, а сегодня распространены преимущественно на пространствах Северной Африки и Азии — от Марокко до Монголии. В середине XIX века американская армия обзавелась некоторым количеством верблюдов для использования на юго-западе страны, главным образом для перевозки почты, но в итоге животных отпустили на волю. Были завезены они и в Австралию, где сегодня сафари на верблюдах — важный элемент туристического бизнеса; в целом же эти животные воспринимаются там как вредители, в больших количествах обитающие в центральных районах континента (в США диких верблюдов уже нет). У дромедара (*Camelus dromedarius*) горб один, а у бактриана (*Camelus bactrianus*) два, и именно двугорбый верблюд чаще всего используется как транспортное средство, поскольку два горба формируют собой естественное седло.

На Среднем Востоке и в Северной Африке все верблюды одомашнены, дикие стада сегодня можно встретить главным образом в Австралии. В пустынных и бесплодных внутренних районах Зеленого континента, где днем температура может превышать 50 °C, а ночью опускается до нуля, верблюды использовались человеком вместо лошадей. Они помогали старателям искать золото, переселенцы перевозили на них строительные материалы и продовольствие, а полицейские патрулировали удаленные территории. К 1920-м годам на смену верблюдам пришли автомобили, для которых были проложены хорошие дороги, и около 12 тысяч верблюдов стали добычей

охотников или одичали. Выжившие чувствуют себя здесь прекрасно, как и коренные обитатели Австралии — кенгуру, эму и собаки динго. Современное верблюжье поголовье оценивается в 200 тысяч особей, и разрабатываются планы их сельскохозяйственного разведения.

Многое из того, что можно сказать о гастрономических достоинствах конины, в полной мере относится и к мясу верблюда. «Это генетически чистый и здоровый продукт», — говорит Питер Сидел, председатель Центральноавстралийской ассоциации верблюдозаводчиков, один из тех, кто считает, что целый ряд продуктов отрасли может превратиться в прибыльный экспортный товар. В последние годы динамично развивается австралийский рынок мяса страусов и кенгуру, а вот рынок верблюжатины остается весьма ограниченным, и Сидел указывает на Китай и Юго-Восточную Азию, более восприимчивые к новым источникам белка. Пока что об этом потенциальном рынке можно только мечтать. С десяток владельцев ранчо и членов ассоциации, занимающихся преимущественно разведением коров, содержат в своем стаде и верблюдов, ежегодно поставляя около 300 туш, что достаточно для удовлетворения внутреннего спроса.

В библейские времена Моисей запрещал употребление мяса верблюда в пищу, однако верблюжье молоко пили и пьют до сих пор, обычно еще теплое, парное. Впрочем, вкус этого пенистого, густого, сладковатого напитка для западного человека непривычен. Наличие мелких жировых гранул затрудняет приготовление из него масла, а вот йогурт из верблюжьего молока делать можно. По сведениям цюрихского Института пищевой промышленности, общемировое поголовье верблюдов составляет 18 миллионов, из которых 14 миллионов содержатся в Африке и Азии (преимущественно на Ближнем и Среднем Востоке), где эти обитатели засушливых земель являются основным источником молока. Питер Сидел отмечает также: «Преимущество верблюда как "молочного" животного в сравнении с другими видами, обитающими в тех же условиях, состоит в сохранении лактации даже в периоды продолжительной засухи, когда остальные животные перестают давать молоко».

Как и многие продукты, молоко верблюдицы в некоторых районах пользуется репутацией афродизиака. В арабском мире бытует поговорка: «Один литр днем — пять раз ночью». Мужские особи верблюда отличаются недюжинным сексуальным аппетитом, который проявляется в течение двух-трех месяцев в году, когда один верблюд может покрыть двадцать верблюдиц, наделяя — так, по крайней мере, считается — их молоко свойством восстанавливать у человека угасающее либидо.

Верблюжье молоко богато витамином С, ему также приписывается способность лечить печень.

Маловероятно, что верблюжьи мясо и молоко получат сколько-нибудь широкое распространение на рынке развитых стран — если и не из-за предубеждения западного человека, то уж точно из-за действия жестких торговых ограничений. Иллюстрацией того, как богатые страны помогают бедным странам оставаться бедными, может служить рассказ (2002 г.) главного экономиста Всемирного банка Николаса Стерна о верблюжьем сыре. Этот экзотический деликатес, производимый кочевниками Мавритании, одной из беднейших стран Африки, получил признание ряда европейских знатоков и ценителей молочных продуктов. Однако импорт сыра оказался блокированным введенными Европейским Союзом высокими пошлинами. Стерн указывает также на европейские гигиенические требования, в соответствии с которыми доение верблюдиц должно производиться механическим способом, что в данном случае неприемлемо.

Кулинария кочевников основана на традициях полевой кухни. Кочевые племена могли пользоваться только продуктами длительного хранения, например рисом и финиками, а также мясом животных, которых вели с собой, в частности овец и верблюдов. Большинство туземных блюд — скорее результат импровизации, а не следования фиксированным рецептам, что, однако, не помешало многим западным путешественникам по достоинству оценить гастрономические качества верблюжатины. Говорят, что по вкусу она похожа на телятину, хотя и жестковата, даже если это мясо молодого животного. Верблюжатину хвалил Аристофан, ее считали деликатесом в Древнем Риме, да и по сей день относят к числу основных продуктов во многих странах. В пищу идет все: от мясистого языка до похожего на кнут хвоста (его, кстати, подавали на празднествах еще в Древней Персии).

Лучшим считается мясо на горбу, которое обычно жарят. Мясо с бедра можно перекручивать в фарш и делать из него тефтели или котлеты либо запекать в маринаде. Широкие мягкие ступни, позволяющие животному легко перемещаться по сыпучим пескам, употребляются в пищу со времен Римской империи и чаще всего жарятся на открытом огне. Желудок, сердце и требуха тушатся. В Монголии жир с верблюжьего горба используется для приготовления масла.

В Китае небольшим стадам диких верблюдов — общей численностью менее тысячи особей: вдвое, а то и втрое меньше, чем в 1980 году, — сегодня грозит исчезновение. Здесь, в отличие от Австралии, мусульмане-уйгуры и представители казахского

меньшинства издавна на них охотятся.

Паштет из верблюжьего мяса

250 г верблюжьего мяса.
40 г сушеных морских гребешков.
40 г сушеных грибов.
30 г ветчины, нарезанной тонкими ломтиками.
Стручковая соя.
Кориандр.
Соль и перец.
Лук-резанец.
Корень имбиря.
«Порошок гурмана».[4]
Рисовое вино.
Уксус.
Соевый соус.

Помыть мясо, удалить шерсть и варить 30 минут. Извлечь кости, положить мясо в миску и варить на пару примерно час вместе с луком, завязанным в узел, и тонко нарезанным корнем имбиря. Нарезать мясо тонкими пластинками и тушить еще 45–60 минут вместе с новой порцией лука-резанца и нарезанного имбирного корня до получения густой массы.

Сушеные морские гребешки варить на пару с луком-резанцем, имбирем и вином до готовности, после чего все это вместе с кусочками сушеных грибов, ветчиной и стручковой соей подмешать к мясу. Затем добавить соль, перец, «Порошок гурмана», рисовое вино, уксус, соевый соус и тушить 20 минут. Переложить в миску и добавить кориандр.

КИШКИ

Речь пойдет о пищеварительном тракте — трубчатом канале, участвующем в процессе переваривания пищи и соединяющем рот с анусом. Совершенное устройство и ценный гастрономический продукт. Однако, хотя и немало людей с наслаждением вкушает искусно приготовленные части кишечника, еще большее их число не желает класть в свой рот кишки ни при каких обстоятельствах. Удивительно также то, что люди, которые кишки едят, часто заменяют их название невинно звучащими эвфемизмами, словно пытаясь скрыть от самих себя анатомическое происхождение того, что лежит у них на тарелке. Как копыта именуются ножками или голенкой, печень, легкие, сердце и селезенка — ливером, а желудок жвачных животных — рубцом, так и кишки величают то требухой, то потрохами, то гольем, не слишком вникая в конкретный смысл терминов. Кишки, наряду с другими внутренними органами, действительно именуются требухой и субпродуктами, а если речь идет о птице или рыбе, то потрохами. Даже в Китае вы никогда не услышите за столом фразы типа: «Передайте желудок» или: «Можно мне еще немного кишок?».

Исторический путь употребления в пищу внутренностей животных такой же длинный и извилистый, как и сам кишечник. Весь этот путь убедительно доказывает, что, каким бы ни было в свое время содержимое кишок, при умелом подходе из них можно приготовить замечательные блюда. Многие европейские страны славятся своими колбасами. В одной только Германии их производится около 1500 видов. А во что помещаются все эти колбасные смеси — вся эта говядина, свинина, баранина, курятина, дичь, жир, яйца, сливки, пиво, вино, кровь, сухари, толокно, картофель и соевая мука, сухое молоко, лук и чеснок, зелень и специи, соль, перец, различные добавки и консерванты?.. Хотя в наши дни оболочку нередко делают из пищевого пластика, но — о ужас! — чаще это все же завязанный с двух концов цилиндрический рукав, который некогда был участком свиного кишечника. Для толстых колбас используется толстая кишка, для тонких, а также для сарделек и сосисок производители берут тонкие кишки или слепую кишку, из которой к тому же (из бараньей) делают презервативы (сегодня практически не употребляются из-за мелкопористой структуры, которая удерживает сперматозоиды, но не гарантирует стопроцентной защиты от СПИДа).

Сами кишки также могут измельчаться и включаться в состав колбас. В частности, ливерная колбаса не только имеет оболочку

из свиной кишки, но и включает последнюю в качестве одного из своих ингредиентов. В Англии подобная рецептура известна с XVI века и использовалась для приготовления разновидности «белого пудинга». Сегодня рубленые кишки популярны во Франции и США, где их обычно жарят на сковороде или в гриле. Телячий мезентерий — складка брюшины, прикрепляющая внутренние органы к стенкам полости тела, — тоже включается в рецептуру колбас и может жариться или готовиться так же, как рубец, речь о котором ниже.

Бычьи кишки — обычный компонент кровяной колбасы («черный пудинг»), продукта, широко ассоциируемого с севером Англии, но хорошо известного и во многих других европейских странах. В Азии тщательно очищенные свиные кишки мелко нарезают и варят на медленном огне вместе с другими внутренностями, например с желудком, затем в этом бульоне, приправленном анисом, готовят лапшу. Толстую кишку, также мелко нарезанную, отваривают, жарят во фритюре и подают в качестве закуски, в частности к пиву. В Сингапуре я ел наваристый суп из кишок, нарезанных кольцами в полсантиметра толщиной, и крови, использованной в качестве загустителя. Потенциальный недостаток подобных блюд в том, что при неумелом приготовлении кишка будет сильно напоминать толстый резиновый шланг.

Термином «сладкое мясо» обозначают две железы — поджелудочную, обеспечивающую кишечник пищеварительными ферментами, и зобную. Подобно большинству внутренних органов, железы быстро портятся, и тянуть с их приготовлением и употреблением в пищу не следует. И то и другое можно добавлять в тушеные блюда, а также жарить, слегка отбив и обваляв в яйце и сухарях. Во Франции из них делают паштет и подают со щавелевым пюре. Пища это легкая и немало выигрывает от добавления специй и приправ.

Селезенка используется в кулинарии реже. Этот орган кроветворения расположен рядом с желудком, выполняет функцию депо крови, восстанавливает кровяные клетки. Чаще всего наряду с другими внутренностями селезенка включается в рецептуру фрикаделек, колбас и паштетов, хотя на улицах Сицилии часто продают сэндвичи с говяжьей селезенкой, подогретой рикоттой и твердым сыром качиовалло, приготовленным из коровьего молока.

Еще реже в качестве гастрономического продукта используются легкие млекопитающих. В них больше белка, чем в бифштексе на косточке, и лишь 6 % жира, но содержание витаминов низкое; в 1971 году в американский закон об оптовой

торговле мясом были внесены изменения, в которых легкие объявлены продуктом, непригодным для потребления человеком, — очередной пример нелепого несоответствия американского законодательства запросам и вкусам людей в самых разных уголках планеты. Легкие особенно популярны в Европе, где их сначала варят в воде, а потом жарят с луком, томатами и винным соусом (Франция), либо отваривают и жарят под крышкой с паприкой и другими овощами (Венгрия), либо готовят с фасолью (Италия), либо тушат (Франция, Австрия, Германия). Используются по большей части телячьи, бараньи и свиные легкие.

Еще реже употребляется в пищу коровье вымя, которое Кельвин Шваб в своей «Запретной кухне» характеризует как «один из тех продуктов, что постепенно исчезают со стола, по крайней мере в странах Запада». Сегодня блюда из вымени можно встретить главным образом в индустриальном Западном Йоркшире (Великобритания), в отдельных районах Бельгии и, чаще, в Азии, где люди, как известно, едят практически все. Вымя необходимо долго варить, а по вкусу и текстуре оно напоминает язык.

Достаточно строгий в отборе рецептов «Гастрономический Ларусс» («*Larousse Gastronomique*») представляет внутренности, «в особенности кишки и рубец», как недостойные внимания субпродукты, утверждая, что только почки, печень, телячьи поджелудочная и зобная железы, бараньи мозги и яички имеют реальную гастрономическую ценность. Впрочем, далее на двух страницах возносится хвала тому же желудку — если хотите, рубцу — и приводится целый ряд изысканных рецептов.

Рубец — общий термин для обозначения желудка жвачных животных (парнокопытных, имеющих трех- или четырехкамерный желудок, таких, как коровы, волы, овцы и олени). Чаще всего в продажу поставляется часть воловьего желудка — первый и второй отделы; первый — гладкий, а второй напоминает по виду соты и считается более вкусным. Как и в случае с кишками, приготовление рубца — процесс долгий, требующий полуторачасовой варки, чтобы продукт стал мягким. В торговле обычно появляется белый рубец, предварительно вымоченный в соке лайма, затем в рассоле и, наконец, отваренный. Таким образом, купленный в магазине желудок, как правило, уже очищен и представляет собой полуфабрикат, не нуждающийся ни в многократном и продолжительном промывании, ни в вымачивании, хотя перед употреблением его все же необходимо поварить на медленном огне. Рубец продается и в готовом виде, в том числе соленым. Рубец по-каннски — самое знаменитое

французское блюдо этого типа. Оно готовится с телячьими голенками, чесноком, тимьяном, лавровым листом, говяжьим жиром, сидром и кальвадосом и может быть консервированным. Соленый рубец перед употреблением следует обдать кипятком, а консервированный разогреть.

Рубец едят почти по всей Европе. Во Франции его часто готовят со свиными ножками, гусиным жиром или в белом вине, а мембрана свиного большого сальника, окружающего желудок, используется как оболочка для *крепинеток*, плоских сосисок из бараньего или свиного фарша. Эту же органическую пленку используют для упаковки паштетов (иногда продается свежей, но чаще замороженной — отогрейте, чтобы отмотать столько, сколько нужно, после чего вновь заморозьте). Другие французские сосиски, *андулетки*, готовят главным образом из одного желудка и мезентерия. В Испании рубец гарнируют колбасой чоризо, перцем чили, чесноком и узкими полосками сладкого красного перца. В Болгарии популярен суп из рубца. В арабских странах рубец варят с тмином, перцем и цедрой цитрусовых (обычно апельсинов и лимонов). В Мексике рубец — один из компонентов *менудо*[5]. Кроме того, желудок можно нарезать кубиками со стороной 2,5 сантиметра и жарить в жидкой панировке или обвалянными в яйце и сухарях до образования хрустящей корочки — еще одна хорошая закуска к пиву. И практически везде известно классическое блюдо — рубец, тушенный с луком.

В Китае сетчатый рубец в течение полутора часов варят на медленном огне с соевым соусом и звездчатым анисом, после чего тонко нарезают. Брюс Кост в своей книге «Ингредиенты азиатской кухни» предлагает варить рубец в воде, можно с добавлением вина и имбиря, после чего нарезать и жарить или добавлять вместе с горчично-кунжутным соусом в салат типа «пекинского». Азиатские повара используют также жир сальника в качестве оболочки для свиной печени. В Шри-Ланке рубец нарезают кубиками по 2,5 сантиметра и готовят жирное карри. Рубец можно и мариновать, после чего жарить на сковороде или в гриле, тушить с помидорами и другими овощами, варить в бульоне, вине или сидре.

Американцы, возможно, будут удивлены, узнав, что рубец часто содержится в хот-догах. Горчичкой его, горчичкой.

Колбаска для герцога Эсте

Возьмите свиные горла и срежьте с них жир, оставив чистые,

гладкие железы. Тонко нарежьте филейную часть, а также уши (хорошо очищенные) и пятачки. Снимите кожу с языков и тщательно помойте их в горячей воде. Извлеките кости из ножек, затем поскребите и подпалите. Очистите яички. Поместите нарезанные уши, пятачки и ножки на дно большого чистого котла и обильно посыпьте крупной солью. Сверху положите языки, потом горла, филе и яички и слегка посолите мелкой солью. Оставьте на три дня, а затем залейте красным вином. Настаивайте еще сутки. Слейте жидкость, несколько раз промойте содержимое котла водой, чтобы удалить соль, промокните чистой тканью и плотно набейте им колбасную оболочку. Используйте сразу, но можно и хранить.

Христофоро ди Мессисгбуго, шеф-повар пармского герцога Эсте, XVI в.

УШИ, ГЛАЗА, НОС, ЛЕГКИЕ, ЯЗЫК, ГУБЫ, ДЕСНЫ, ЖЕЛЕЗЫ И КОПЫТА

Мне было четырнадцать или пятнадцать, когда я, бойскаут, ехал на поезде через всю страну с восточного побережья, где жил с родителями, в Нью-Мексико, где мне предстояло провести месяц на ранчо бойскаутов (и впервые попробовать мясо бизона). По дороге была остановка в Чикаго, и там мы посетили, в частности, мясохладобойню «Хормел». Экскурсовод провел нас мимо сотен коров, овец и свиней, стиснутых гуртами в узких загонах из неструганых досок, между железнодорожными путями и комбинатом и далее в огромное здание бойни для свиней. Когда мы вошли, здоровенного борова впустили в загон размером с мою небольшую спальню в родительском доме, только стены здесь были бетонные и совсем отсутствовала мебель — лишь устройство, напоминавшее наручники, свешивалось на цепи с потолка.

Мужчина в забрызганной кровью мясницкой куртке опустился на колени, схватил растерявшегося борова за заднюю ногу и защелкнул на ней «наручник». Через мгновение животное уже висело в воздухе вниз головой на высоте, удобной для перерезания горла. Взмах ножом — и кровь под действием силы тяжести быстро стекла на цементный пол и исчезла в отверстии для стока. Подвешенная за ногу туша начала перемещаться по потолочному рельсу к следующему участку технологического цикла, где ей предстояло пройти обработку паром и лишиться жесткой щетины.

Нам предложили проследить путь борова по мясохладобойне, собственными глазами увидеть, как его будут разделывать и расфасовывать перед отправкой в торговую сеть, где он превратится в товар, делающий нашу нацию здоровой, сильной и красивой, какими сами мы тогда были. Возможно, сказали нам, когда вернемся домой, мы получим на завтрак кусок бекона из этой самой свиньи. Потом наш гид произнес слова, которые я помню и сегодня: «В дело идет все, кроме свиного хрюканья».

И так со многими животными. Ничто или почти ничто не выбрасывается. В этой книге есть отделы, посвященные крови, кишкам и гениталиям. Сейчас же мы поговорим о ножках, ушах, костях и костном мозге, хвосте, рыле и языке, о голове, о некоторых железах, о глазах, деснах, губах и даже о носе.

Один мой друг рассказал историю, объясняющую, почему он не ест колбасу. Однажды он не пожалел времени и изучил состав

продукта, указанный на упаковке, и, когда уже готов был согласиться с приемлемостью (относительной) употребления внутрь большинства ингредиентов, его взгляд наткнулся на слово «субпродукты». Приятель побледнел и решил, что «субпродукты» — это не для него. И напрасно, поскольку в большинстве своем такие продукты не только вполне съедобны, но также вкусны и питательны.

Пренебрежение, которое многие проявляют в отношении глаз, ушей, языка, мозга и мяса на черепе, особенно щековины, не вызывает у меня ничего, кроме сожаления. С какой стати отказываться от столь обильного источника белка, минералов и витаминов? К тому же все это действительно очень вкусно. Представители многих культур, в прошлом и в наши дни, отдают должное голове вола, свиньи и теленка, обоснованно считая ее деликатесом. С прилавка любой мясной лавки Африки и Азии на вас будут взирать головы забитых животных, обычно помещенные где-то между пирамидами из свиных ножек и мясистых языков.

Из головы, на костях которой на удивление много мяса, получается масса блюд, хотя обычно ее готовят целиком, примерно так же, как любой большой кусок мяса или птичью тушку: помещают на глубокий противень и запекают в течение трех-четырех часов, примерно каждые полчаса поливая жиром, до образования хрустящей корочки, либо делают основным ингредиентом большого тушеного блюда. Голову можно и отваривать до отделения мяса от костей для получения либо супа (в теплом климате), либо студня.

На восточных и специализированных мясных рынках чаще всего можно встретить телячьи и свиные (реже бараньи) головы, которые обычно предлагаются как разделанными, так и целиком, иногда разрубленными пополам, включая язык, но с извлеченными глазами. Мясо с головы нежное, студенистое, в засоленном виде прекрасно подходящее для приготовления зельца (именуемого еще коричневым сыром) и других студенистых мясных блюд. В Британии копченую свиную щековину обычно отваривают и едят холодной, как ветчину. Холодным же, в качестве легкой закуски, едят мясо с телячьей головы, приправляя его соусом из уксуса и оливкового масла. Суп из бараньей головы — популярное шотландское блюдо; в ряде стран Среднего Востока готовят наваристый бульон из бараньей головы и ножек, а в Южной Африке запекают воловью голову.

Некоторые внутренние органы входят в число тех самых субпродуктов, которые так смущают моего приятеля. Включая поджелудочную и зобную железы, именуемые сладким мясом, селезенку и легкие. Селезенка — ценный компонент колбас и

вместе с сердцем и легкими может входить в состав тушеных блюд, как и поджелудочная и зобная железы молодых животных, которые также жарят. Впрочем, кое-где легкие оказались под запретом: в США, Японии и некоторых других развитых странах сегодня недоступен фаршированный бараний желудок, традиционный шотландский продукт, в состав которого входят и легкие.

Что касается ножек, то, хотя они состоят преимущественно из кожи, костей и хрящей, есть в них и немного мяса, а при варке выделяется желатин — некогда почти незаменимый продукт для приготовления желеобразных блюд. Копыта свиней, овец, телят и ряда других животных широко употребляются в пищу в Азии и продаются наряду с другими субпродуктами везде, где живут выходцы из азиатских стран.

Бараньи и свиные ножки, как правило, продают уже разрубленными, но их необходимо еще освободить от костей и опалить, чтобы удалить волоски между копытами. Как правило, из ножек сначала варят бульон, затем их тушат, жарят на сковороде, вертеле или решетке и едят горячими с соусом или без, добавляют к другим тушеным блюдам для большей питательности или делают из них холодец. В Англии, особенно в малосостоятельных семьях, готовят свиную голенку, которую сначала засаливают, а затем варят несколько часов; едят ее, как правило, холодной с уксусом; в Польше с ней готовят кислые щи.

Покупателю стоит знать, что передние голенки мясистее задних, а кроме того, стоит попросить мясника разрубить каждую на восемь частей (сделать это дома будет чертовски трудно, разве что с помощью тяжелого секача и мощной колоды или цепной пилы). Китайцы готовят из ножек полное костей, но очень вкусное тушеное блюдо, приправленное подслащенным черным уксусом и свежим имбирем. В Шри-Ланке голенку чаще отваривают с добавлением корицы, кокосового молока и листьев карри и подают с вареным картофелем или с огурцом. В Италии свиная колбаса в вычищенной свиной ножке вместо оболочки называется *зампоне*.

Питательная ценность костей и костного мозга гораздо большая, чем кажется многим. Сколько раз я видел, как моя мать бросает оставшиеся куриные или индюшачьи косточки в кипящую воду, чтобы приготовить крепкий бульон. Эксперименты, проводившиеся как в далеком XVII веке, так и в недавнем 1988 году, показали, что при достаточно продолжительной варке под давлением из костей выделяются костный жир и пульпа, которые могут использоваться как загустители для соусов.

Некоторые кости можно также дробить и обжаривать в

духовке, а затем готовить с травами и овощами как основу для соусов. Бараньи челюсти, а также косточки куриных ножек и крылышек, индюшачьей голени и многие другие питательны, их можно с удовольствием глодать, хотя некоторые считают это занятие непристойным, плебейским (только не в барах яппи, где посетители в паузах между разговорами по мобильнику макают рукой в кетчуп «бизоньи крылышки», естественно, не имеющие к бизонам никакого отношения).

Костный мозг, жирная вязкая масса внутри длинных трубчатых костей (плечевых, бедренных), — один из самых богатых источников белка. Удовольствие доставит сам процесс раскалывания костей и высасывания их содержимого, даже если это будет лишь капля желеобразного вещества. Костный мозг используется для приготовления соусов, супов, тушеных блюд, а также итальянского блюда под названием рисотто (рис варится в жире и крепком бульоне). Элизабет Луард в своей книге «Европейская сельская кухня» (1988) рекомендует костный мозг как «часть раннего плотного ужина с чаем или деликатесное угощение после еды, вместо пудинга».

А теперь представьте себе язык длиной от 30 сантиметров и весом около 2 килограммов. Это средний язык взрослого вола; но и телячьи, поросячьи и бараньи языки, хотя и меньшие по размеру, также впечатляют. Наиболее часто используемые в кулинарии языки лошадей, боровой дичи и других крупных млекопитающих можно приготовить множеством способов: включать в состав тушеных блюд и рагу, варить и жарить на открытом огне, засаливать и коптить, обжаривать в сухарях. Готовый язык часто подают холодным, тонко нарезанным, с соусом из уксуса и оливкового масла или в виде сэндвичей. Свиной язык можно мариновать, жарить на решетке и сковороде, отваривать на медленном огне. Из языка, нарезанного тонкими пластинками, можно сделать вкусные бутерброды с горчицей и нашинкованным репчатым луком. Вкусным, хотя и жестковатым показался мне нарезанный и жаренный в масле с китайской капустой собачий язык, который я как-то ел во Вьетнаме, близ границы с Китаем. Вкусовые качества языка ценились еще в Римской империи, там, например, к столу императоров подавался язык фламинго.

Язык часто продается в готовом виде, но обычно его приобретают сырым, копченым, соленым или замоченным в рассоле для последующего домашнего приготовления и употребления в холодном виде с тем или иным соусом или без оного. Наиболее популярны говяжий и телячий языки; язык ягненка считается самым нежным, хотя любой язык — продукт

жесткий и требует продолжительного приготовления на медленном огне. (Отвлекитесь на секунду и зажмите собственный язык между большим и указательным пальцами — этот элемент плоти быстро мягким не сделать.) Свежий язык необходимо в течение примерно 12 часов вымачивать в нескольких сменах воды. Затем его, с уже удаленным жиром, опускают в кипящую воду, после чего освобождают от кожи (она надрезается от корня до кончика и в том же направлении снимается). Затем язык посыпают солью, кладут в холодильник примерно на сутки и только после этого готовят.

Свиные и телячьи уши — еще один белковый продукт, который можно варить, жарить разными способами, в том числе в сухарях, тушить, использовать как фарш, добавлять в супы и тушеные блюда. В отдельных районах Китая уши готовят в течение двух часов, пока хрящ не станет хрустящим, затем их нарезают узкими полосками, смешивают с нашинкованной брюссельской капустой и чесноком и подают с соевым соусом и острым соусом с перцем чили. Уши можно также варить до размягчения, после чего перемешать с тонко нарезанными морковью, огурцами и луком, слегка сбрызнуть сливовым соусом и подавать охлажденными на листовом салате (блюдо может включать также перепонки утиных лапок или медузу). Натертые давленым чесноком и жаренные во фритюре до хрустящего состояния, уши — прекрасная альтернатива картофельным чипсам. Перед приготовлением уши необходимо тщательно промыть, затем бланшировать, поскоблить и обсушить.

Наконец мы дошли до самого пикантного, того, что многим труднее всего положить в рот: до глаз, носа, десен и губ. Даже в «Гастрономическом Ларуссе», славящемся не только своей рецептурной сдержанностью, но и либеральностью, не содержится никаких сведений о глазах, губах и деснах, в то время как свиным и телячьим ушам посвящена целая страница, изобилующая аппетитными рецептами. «Оксфордский кулинарный путеводитель» в этом отношении чуть более раскован и упоминает о глазах, хотя о губах и деснах и в нем нет ни слова.

В пищу употребляют глаза самых разных животных: куриные, коровьи, рыбьи и др. Их можно разжевывать, а можно проглатывать целиком, запивая крепким спиртным. У многих народов глаза считаются деликатесом, хотя приготовить из них блюдо сложно по чисто техническим причинам. На Среднем Востоке высоко ценятся бараньи глаза; многих западных туристов весьма смущает, когда им предлагают подобный деликатес, в особенности когда глаза тут же, за столом, извлекают из черепа кончиком ножа.

Еще более экзотические продукты — губы и десны животных. В меню я их видел лишь однажды, в одном лаосском ресторане в Бангкоке, где блюдо *нгуак вуа тот* (жареные коровьи десны) неизменно вызывает восторженные ахи и охи посетителей, в итоге, правда, как правило, заказывающих что-нибудь другое. (В том же ресторане подают пикантный салат с муравьиными яйцами, который, впрочем, также особой популярностью не пользуется.)

Возможно, мой друг, отказавшийся от содержащей субпродукты колбасы, отнесся бы к ним по-другому, если бы ему предложили их не под стыдливым покровом колбасной оболочки, а в том виде, которого они заслуживают.

Студень из лосиного носа

Это блюдо из головы лося — или как минимум из выступающей ее части — делают эскимосы. Согласно рецептам, имеющимся в канадском Министерстве по делам индейцев и в Университете Аляски, от головы лося нужно отсечь верхнюю челюсть, на уровне глаз, затем ее следует сварить, охладить, освободить от шерсти, помыть и снова варить, на этот раз с чесноком, специями и уксусом, на медленном огне до готовности. Когда мясо — светлое в области ноздрей и темное у костей — остынет, из него необходимо удалить кости и хрящи. Затем его рекомендуется тонко нарезать и уложить в форму для выпечки хлеба. Бульон вновь довести до кипения и залить им мясо. После застывания бульона нарезать блюдо порционными кусками и подать к столу.

«Мужской напиток» (тушеная баранья голова)

4,5 л воды (или столько, сколько нужно, чтобы она накрыла голову).

900 г бараньей головы, ножек или того и другого.

900 г баранины для тушения.

2 небольшие луковицы, нашинкованные.

2 чесночные дольки, мелко нарезанные.

10 стручков красного перца (ямайского) перца.

10 горошин черного перца.

3 лавровых листа.

1/4 стакана растительного масла.

4 моркови, нарезанные кубиками.

2 клубня таро, очищенные и нарезанные кубиками.
900 г картофеля, очищенного и нарезанного кубиками.
1/4 тыквы, очищенной и нарезанной кубиками.
6 зеленых бананов, очищенных.
5 перьев лука, мелко нарезанных.
3 целых шотландских перца.
2 стакана ямайского белого рома.
Соль по вкусу.

В большую кастрюлю поместить голову, мясо, лук, чеснок, перчики, перец горошком, лавровый лист, соль и налить воду. Довести воду до кипения и снять всю пену. Накрыть кастрюлю крышкой и на среднем огне варить ее содержимое 30 минут, до отделения мяса от костей.

В течение 3–5 минут обжаривать на растительном масле морковь, таро, картофель, тыкву, зеленые бананы, зеленый лук и шотландский перец, после чего поместить их в кастрюлю и тушить минимум час (лучше 2–3 часа). Затем влить ром и тушить еще час. Приготовленное блюдо рассчитано на 10–12 порций. Добавленная мелко нарезанная банановая кожура добавит ему «мужской твердости».

Рецепт любезно предоставлен «Maple Leaf Farms»

Мозговые косточки

2 говяжьи бедренные кости.
Тесто, приготовленное на воде.
Хлеб для тостов.

Распилить кости на кусочки длиной 7–8 см, отверстия в них замазать тестом. Плотно обернуть кости тканью, обсыпанной мукой, и в течение часа либо варить на медленном огне в большом количестве соленой воды, либо запекать в духовке при температуре 150 °С. Подавать к костям нож или длинную узкую ложку, чтобы извлекать мозг и намазывать его на горячие тосты.

Элизабет Луард. «Европейская сельская кухня»

Засоленные бараньи языки

6-8 языков молодых барашков.
3 горошины перца.
6 цветоножек гвоздики.
2 лавровых листа.
2 ст. ложки соли.

1/2 стакана уксуса (5 %).

Поместить языки в кастрюлю, залить горячей водой и варить на медленном огне в течение часа.

Добавить в кастрюлю перец, гвоздику, лавровый лист, соль и уксус и продолжать варить под крышкой, пока языки не будут легко протыкаться вилкой. Дать им остыть в бульоне, после чего освободить от кожицы и уложить в стерилизованные стеклянные банки для консервирования. Снять с бульона жир, бульон вновь довести до кипения и залить им языки (лейте бульон через ситечко). Закатать банки и поместить в холодное место или заморозить.

Способы подачи: нарезать языки пластинками и сделать бутерброды; нарезать их кубиками, обжарить в сливочном масле, добавить красное вино типа бордо и 45 минут тушить на медленном огне, затем добавить изюм и/или грибы и подавать горячими на галетах, тостах или рисе; нарезать кубиками или тонкими пластинками, мариновать в течение часа с добавлением яблока, сельдерея или оливок и подавать на листовом салате.

Сара Миллер. «Полное руководство по приготовлению баранины в традициях штата Мэн»

МОЗГИ

Для многих любителей кино одно из самых шокирующих впечатлений последних десятилетий связано с эпизодами фильма 1984 года «Индиана Джонс и Храм Судьбы», в которых герой Харрисона Форда, антрополог-авантюрист, вкушает весьма необычные блюда, включая обезьяньи мозги. Согласно версии создателей фильма, живую обезьяну фиксируют ремешками под обеденным столом, в котором проделано круглое отверстие. Затем обезьянью голову просовывают в это отверстие, верхнюю часть черепа аккуратно удаляют и — вручают Джонсу ложку.

Эту историю мне пересказывали не менее десятка раз, и неизменно лица рассказчиков искажала гримаса ужаса и отвращения. «Ведь вы бы не стали есть обезьяньи мозги, не правда ли?» — спрашивали они. Не знаю, что смущает их больше: то, что это обезьяна, родственный нам, людям, примат, имеющий с нами некоторое сходство, или то, что животных ели живьем? Как бы то ни было, я, кажется, еще не встречал человека, которому бы обезьяньи мозги казались приемлемой пищей, не говоря уже о восхвалении их вкусовых качеств.

То же, впрочем, касается и мозгов других животных. Можно с уверенностью сказать: хотя мозги и занимают почетное место в кухне для гурманов, большинство представителей западного мира с брезгливостью и возмущением отнесутся к предложению попробовать то, что некогда было вместилищем интеллекта, пусть даже самого примитивного. Из предложенного американским гражданам перечня 143 продуктов, рекомендуемых к употреблению, мозги, а также рубец и почки были отвергнуты подавляющим большинством респондентов.

Сколь бы малоаппетитной ни казалась любителям кино эта сцена, обезьяньи мозги и ложка к ним не плод изощренной фантазии сценариста. Мозги из свежевскрытой черепной коробки едят и сегодня. Говорят, такое блюдо подается в некоторых ресторанах в Китае, а также в «подпольных» ресторанах в других регионах Азии, где клиенты готовы щедро платить за «экзотику» (по словам одного гонконгского журналиста, мозги маленькой обезьянки стоят в них 300 американских долларов).

Впрочем, кое-кто утверждает, что традиция употребления в пищу мозгов еще живой обезьяны — не более чем миф и в лучшем случае (или в худшем) результат искусственно сформированного спроса, но никак не наоборот. Иное дело — мозги других животных.

В чисто анатомическом плане головной мозг — элемент

центральной нервной системы, заключенный в черепе позвоночных и обеспечивающий и контролирующий психическую и физическую активность животного. В гастрономическом же смысле мозги — часть требухи, один из субпродуктов, наряду с внутренними органами и конечностями обычно отсекаемый (в данном случае вместе с головой) от туши перед ее разделкой. Авторы «Гастрономического Ларусса» настаивают на том, что лучше других мозги ягненка и взрослой овцы, хотя в продаже широко представлены и телячьи мозги, и мозги крупного рогатого скота. Свиные мозги менее употребимы, и найти их сложнее даже в китайских мясных лавках, хотя некоторые утверждают, что они вкуснее телячьих.

В Европе XVIII века мозги крупных животных подавали наиболее почетному гостю. Череп заранее распиливали, чтобы в конце трапезы можно было легко вскрыть черепную коробку и с помощью ложки насладиться лакомством — орудовать ножом при обращении со столь высокочтимой «частью тела» считалось варварством. В Азии, Африке и Южной Америке издавна употреблялись в пищу мозги диких животных. В XIX веке Ричард Бартон, исследователь и эксперт по Среднему Востоку (не актер), писал, что мозги гориллы особенно ценятся местными жителями как афродизиак.

Иногда способ их приготовления был предельно прост — не сложнее того, с которым столкнулся Индиана Джонс.

Мария Элизабет Ранделл в своей книге «Новая система домашней кухни» (1806) предлагает поварам, готовящим блюда из зайчатины: «Отрежьте голову, просуньте нож между верхней и нижней челюстями и разделите их, что позволит ровно положить верхнюю часть черепа на тарелку. Вонзите острие ножа в центр головы и расколите ее на две части. Далее можно предложить уши и мозг тем, кто их любит». В не столь давние времена в Норвегии был известен деликатес под названием смола хове: баранью голову разрубали вдоль надвое и половинки жарили на открытом огне; по готовности мозги ели ложкой. Мозги можно также жарить во фритюре. Говорят, что в городе Эвансвилл, штат Индиана, есть ресторан под названием «Догтаун таверн», в котором свиные мозги обваливают в сухарях, обжаривают в масле, гарнируют жареным луком и подают на булочке. Не иначе как с кетчупом.

При покупке и кулинарной обработке мозгов необходима осторожность. Продукт этот скоропортящийся, а потому может быть только наисвежайшим — исключительно светло-розового цвета, плотный на ощупь, — и готовить его следует в день приобретения. Перед приготовлением мозги тщательно

промывают руками в холодной воде (некоторые предлагают добавить в нее немного уксуса или сока лайма), после чего удаляют пленки и кровеносные сосуды и оставляют мозги в холодной воде минимум на час. Затем их еще раз промывают (на данном этапе от повара действительно требуется особое умение обращаться с этим продуктом, в противном случае пусть лучше закажет пиццу по телефону), а после промывки бланшируют в соленой воде. Теперь можно приступать собственно к их приготовлению.

В XVIII веке во Франции мозги мариновали в лимонном соке и запекали в кондитерской форме или в тесте либо жарили в сухарях. Современный рецепт предлагает нарезать говяжьи мозги тонкими пластинками, мариновать их в смеси уксуса, соли, перца и сока лайма, а затем жарить в большом количестве жира, предварительно обваляв в яйце, муке и панировочных сухарях. В Индии и Шри-Ланке существуют рецепты приготовления карри из мозгов. Издатели «Гастрономического Ларусса» настолько очарованы этим бледным дольчатым продуктом, что предлагают восемь рецептов только в статье «Мозги» — это больше чем в среднем по всем статьям словаря — и с дюжину ссылок на другие статьи, рекомендуя отваривать мозги в пряном бульоне, жарить в сливочном масле, отбивать и жарить в раскаленном растительном масле, подавать с луком и шляпками грибов, приготовленными в красном вине… А если начать пользоваться перекрестными ссылками — то и протирать через сито для получения фарша или превращать в пюре с помощью блендера или кухонного комбайна и запекать в виде суфле, а также тушить целиком, а затем в охлажденном состоянии разрезать пополам и подавать на листьях салата, сбрызнутых уксусной заправкой.

Франция, пожалуй, находится в авангарде «мозговой» гастрономии, однако в «Запретной кухне» Кельвина Шваба содержатся также рецепты из Англии (выпечка с мозгами), России (мозги в лимонном соусе), Норвегии (мозги в тесте), Германии (суп из мозгов), Колумбии (телячьи мозги с томатами) и Индонезии (мозги в кокосовом молоке).

Брюс Кост в своей книге «Ингредиенты азиатской кухни» (1988) отдает предпочтение свиным мозгам, указывая, что они «великолепны в составе китайского сладкого крема, сваренные на пару, затем охлажденные и слегка обжаренные кубиками». Другой источник рекомендует запекать мозги, жарить их на открытом огне, варить в воде или готовить на сковороде и подавать с «черным маслом» — сливочным маслом, которое после обработки на медленном огне приобретает темно-коричневый (но не черный) цвет, — приправляя уксусом или лимонным соком, а

также каперсами и петрушкой. В «Женской кулинарной энциклопедии на каждый день» приводится рецепт клецков с мозгами (смесь из мелко нарезанных мозгов, лука, сахара, вустерского соуса и порошка карри брать столовой ложкой и, обваляв в тесте, опускать в кипящий жир) и омлета с мозгами. Подавать, видимо, без кетчупа.

Два необходимых предостережения. Во-первых, коровье бешенство — смертельная болезнь мозга, выявление которой привело к уничтожению в Великобритании в конце 80-х — начале 90-х годов прошлого века более 160 тысяч голов крупного рогатого скота. Считается, что употребление в пищу зараженной говядины представляет смертельную опасность и для человека. В 1989 году в Великобритании был введен запрет на включение в состав корма для коров отходов мясоперерабатывающей промышленности, а в последующие годы от фермеров требовали уничтожения их стад ради восстановления доверия потребителей. В 1997 году два американских врача объявили о возможной связи между употреблением в пищу беличьих мозгов — популярного деликатеса в удаленных южных районах США — и возникновением той же болезни. Невропатолог Эрик Вейсман, практикующий в сельской глубинке штата Кентукки, написал в авторитетном британском медицинском журнале *The Lancet* о том, что за четыре года столкнулся с одиннадцатью случаями заражения болезнью Крейтцфельда-Якоба (официальное название коровьего бешенства), и все его пациенты ели беличьи мозги.

И второе предостережение: следует учитывать, что, хотя мозги богаты фосфором, белками и витаминами, а их жирность вчетверо ниже по сравнению с говяжьим бифштексом, жир этот содержит очень много холестерина.

Омлет с мозгами

450 г говяжьих мозгов.
Соль.
Вода.
1 ст. ложка яблочного уксуса или лимонного сока.
6 яиц.
1/8 ч. ложки белого перца.
2 ст. ложки сливочного масла.
Мелко нарезанная петрушка.
Паприка.

В течение 15 минут замачивать мозги в холодной соленой воде. Слить воду и кончиком ножа для очистки овощей осторожно

снять пленку. Залить мозги крутым кипятком, добавить чайную ложку соли и уксус и варить на медленном огне 15 минут. На несколько секунд погрузить мозги в холодную воду и затем мелко нарезать. Слегка взбить яйца и подмешать к ним 1/4 чайной ложки соли, перец и мозги. В сковороде растопить масло и вылить туда полученную смесь. Готовить на слабом огне, помешивая, до свертывания яиц. Посыпать петрушкой и паприкой. Блюдо рассчитано на 4 порции.

«Женская кулинарная энциклопедия на каждый день»

ГЕНИТАЛИИ

Нетрудно понять, почему многие люди закатывают глаза и брезгливо морщатся, услышав предложение попробовать гениталии животных. Подайте на стол суп из оленьего или бычьего пениса или жаренные во фритюре бараньи яички, и ваш гость или гостья наверняка поспешат откланяться.

Есть, впрочем, один неотразимый довод, делающий пищу из гениталий животных привлекательной для человека. Этот мощный довод — тестостерон, вырабатываемый семенниками половой гормон. Одна из моих подруг-феминисток именует синдром мачо как таковой (прихлебы-вание супа из пениса и пережевывание бараньих яичек — лишь одно из его проявлений) тестостероновым отравлением, которое определяет как стремление мужчин любыми способами демонстрировать свою мужественность. Боюсь, что и сам я небезгрешен.

Впервые это случилось со мной в 1969 году в Мехико, во время турне с американской группой «Doors», участников которой трудно было обвинить в женоподобии, а ее ведущий вокалист щеголял в брюках из воловьей кожи и шкуры неродившегося жеребенка и именовал себя Королем Ящериц. Когда нас привезли в один из лучших ресторанов мексиканской столицы и очередным блюдом оказались жаренные во фритюре бычьи яички, многие из присутствовавших явно занервничали. Кто-то сказал, что ему всегда было интересно, куда деваются яички убитых на корриде быков. Кто-то отодвигал хрящеватые катышки на дальний край тарелки, как это делают дети с нелюбимой едой в надежде, что никто не заметит их попыток скрыть несъеденное под остатками лепешки тако или под горкой фасоли.

И все же большинство из нас съели по крайней мере часть порции. Почему? Да потому что мы мужики. Потому и в меню самых разных заведений в самых разных регионах мира значатся подобные блюда, правда, их названия нужно уметь расшифровать, они порой весьма туманны, а их истории более сотни лет. То, что в Англии XIX века именовалось «бараньи камешки», сегодня известно как «баранья поджарка». В «Гастрономическом Ларуссе», французской кулинарной энциклопедии, в которой всем блюдам даны элегантные французские названия, они же называются *анимель* (кулинарное обозначение яичек), реже *ротон блан* (буквально «белые почки»), а в США их именуют горными устрицами или устрицами прерий. Иногда те же яички можно обнаружить под туманным гастрономическим термином «субпродукты».

Итак, столь желанное для мужчин тестостероновое отравление могут вызвать специфические субпродукты, скрытые под покровом эвфемизмов, что призвано вписать их в рамки сегодняшней консервативной реальности. А между тем история потребления гениталий животных уходит корнями в далекое прошлое. В течение тысяч лет в самых разных уголках планеты мужчины ели их, желая укрепить свою мужскую силу, излечиться от некоторых болезней, поддержать собственный статус в глазах соплеменников. Современная «органотерапия» ведет начало по крайней мере со времен Древнего Рима, где верили, что съеденный здоровый орган животного поможет вернуть здоровье соответствующему человеческому органу. Вера эта жива и сегодня.

В опубликованной в 1696 году «Фармакологии» превозносятся достоинства оленьих яичек как афродизиака, а в медицинских текстах, продававшихся в Швеции в 1739 и 1750 годах, пенис оленя предлагался как средство от отравления, мочекаменной болезни и крови в моче. В другом, более известном произведении — в знаменитой «Камасутре», индийском руководстве, относящемся самое позднее к IV веку до Р. Х. и впервые переведенном на английский язык в 1883 году, рекомендуется отваривать бараньи яички в молоке с сахаром.

В том же XIX веке исследователь эпохи королевы Виктории антрополог-любитель и переводчик «Камасутры» Ричард Бартон (не путать с актером, хотя оба, по всей вероятности, «страдали» от «тестостеронового отравления») перевел также «Благоуханный сад отдохновения души», книгу, которая сегодня считается классикой эротической литературы (Бартон больше известен как переводчик сказок «Тысяча и одна ночь», рожденных на территории сегодняшнего Ирака и потому способных дать представление об уровне тестостерона сами знаете у кого). Автором «Благоуханного сада» был шейх Нефзави, провозглашавший: «Испытать удовольствие дано лишь тем и ощущают его только те, кто хорошо развит. Потому те, у кого маленький пенис и кто хочет усовершенствовать его свойства, должны держать его в теплой воде, пока он не покраснеет и не увеличится от прилива крови. Затем следует намазать его медом, смешанным с имбирем, и он будет полностью готов к выполнению своей миссии. Теперь он доставит женщине такое наслаждение, что она не захочет с ним расставаться. Еще один способ — воспользоваться половым членом осла. Для этого надо сварить его с луком и пшеницей, затем скормить это варево домашней птице, после чего птицу зарезать и съесть. Другой способ — вымачивать член осла в масле, а потом выпить это

масло…» Какое именно масло, не уточняется, да это, видимо, и не важно.

Такого рода рецепты во множестве используются и сегодня, особенно в Азии, где, в частности, вера в то, что суп из пениса тигра способен преобразить интимную жизнь, немало способствовала катастрофическому сокращению численности этого хищника. В 1996 году Общество охраны дикой природы акцентировало внимание на этом обстоятельстве в ходе развернутой по всему миру антирекламы. В частности, широко распространялось изображение чашки такого супа, дополненное словами: «Некоторые мужчины верят, что суп из тигрового пениса — эффективный афродизиак. На самом же деле они получают отвар из члена старого быка», — и далее сообщалось о том, что одна чашка «тигрового» супа стоит аж 300 долларов и что клиентов может ждать разочарование: «Во-первых, потому, что пенис тигра обычно оказывается пенисом обыкновенного быка. Или вола. Или оленя. Или любым другим более доступным аналогичным органом. Фальсификация тигровых пенисов (как и тигровых костей и других мифических снадобий) превратилась в Гонконге и Китае в настоящее искусство. (При такой цене за тарелку супа соблазн действительно велик.) Ну а что же те, которых не обманули? Им повезло ничуть не больше. Тестостерон невозможно — повторяем, *невозможно* — получить через потребление в пищу гениталий животных: кулинарная обработка убивает стероиды».

О чем защитники природы не упомянули и что могут учесть в следующих своих кампаниях, это то, что сексуальной доблести тигра не стоит так уж завидовать. Среднестатистический тигр «занимается любовью» в течение лишь 15 секунд, после чего скрывается в джунглях, чтобы подремать. Сами знаете, на кого это похоже (и я знаю).

Кроме того, экологи забыли предупредить о том, что предлагаемое как пенис тигра может вообще не быть пенисом. «Многие люди, включая членов неправительственных организаций и представителей СМИ, подвергают резкой критике торговлю дикими животными и их органами, которая, похоже, все еще имеет место в Таиланде, — говорил в 1998 году в интервью газете *Bangkok Post* доктор Шванн Танхикорн, глава исследовательского центра Королевского департамента по делам лесов. — Однако и они не сознают, что предлагаемый товар — по большей части фальшивка. Я ни разу не видел на рынке настоящий половой член тигра». По словам доктора, то, что обычно выдают за тигровые пенисы, вырезают из сухожилий крупного рогатого скота. Такие подделки несколько раз

попадались и мне — в частности, на севере Таиланда. Даже если бы я никогда не видел настоящего тигрового пениса, удивительно низкая цена фальшивок — от 20 до 30 долларов — говорит сама за себя. Если бы это была не подделка, торговцы просили бы в десять, а то и в двадцать раз больше.

Нелегальное убийство тигров и торговля гениталиями этих больших кошек, конечно, продолжаются. Несмотря на масштабные усилия по пресечению деятельности браконьеров, по оценке индийского Общества охраны диких животных, на планете насчитывается около 100 миллионов потенциальных потребителей снадобий из тигровых органов, в основном они живут в странах Азии. Ввиду преступности этого бизнеса, как и употребления в пищу исчезающих представителей фауны, а также из-за высокой цены подобных продуктов в качестве заменителей широко используются гениталии других животных. Так, в 1994 году одна канадская компания поставила в Китай 50 тысяч туш тюленей. Если шкура, мясо и жир одного тюленя продаются за 20 долларов, то цена его гениталий превышает 100 долларов.

Таким образом, желающие могут без труда включить гениталии в свой рацион без ущерба для охраняемых видов. Как уже упоминалось, во многих ресторанах Соединенных Штатов подают «Устрицы Скалистых гор», блюдо, обычно готовящееся из бараньих яичек, а в Мексике жаренные во фритюре бычьи яички и сегодня — спустя 30 лет после того, как я предложил тарелку с ними Джиму Моррисону, — считаются деликатесом. Яички популярны также в Испании, Италии, на Ближнем Востоке и в тех азиатских странах, где велика доля китайского населения.

В Сингапуре, в нескольких шагах от знаменитого «Raffles Hotel», есть весьма недешевый ресторан «Imperial Herbal». Это, возможно, единственный ресторан, в штате которого есть постоянно проживающий в стране китаец — специалист по традиционным лекарственным средствам. Доктор Ли Лиан Синг, некогда приехавший из китайского Тяньцзиня, диагностирует недуги посетителей и рекомендует в качестве целительных те или иные блюда или напитки из меню заведения. Первое, что вы видите при входе в ресторан, это большие стеклянные витрины с оленьими пантами и сушеными пенисами разнообразных животных, которым не грозит исчезновение. Позади витрин расположена большая аптека традиционных лекарственных средств, где, если повезет, сам доктор Ли порекомендует вам одно из фирменных блюд ресторана — возможно, половой член быка с китайским ямсом[6]. Цены примерно от 20 долларов и выше (до 40 долларов), в зависимости от количества пенисов. В ресторанном меню спиртных напитков есть такие, которые имеют

в своем составе олений пенис — по цене от 12 долларов за бокал до 450 долларов за двухлитровую бутылку.

В более скромных ресторанчиках Сингапура суп из пенисов животных стоит дешевле, но не всегда имеется в наличии. Зайдя в одно из таких заведений вскоре после празднования китайского Нового года, я увидел там висящую на стене рекламу супа из бычьих пенисов по цене 6 долларов за порцию и супа из пенисов черепах, стоившего в два раза дороже. (Указанные цены значительно выше того, что просят, скажем, за чашку супа с лапшой и свининой или курятиной, которая стоит меньше доллара.) Вкус? Я бы не сказал, что это что-то особенное. Очень похоже на бульон из баранины или говядины. На восприятие блюда в основном влияют предвкушение удовольствия и поражающие воображение рассказы других евроамериканских путешественников.

Не менее интересно «вино из пяти пенисов», которое предлагают в «Snake King Completely & Restaurant» в китайском Гуанчжоу. Хотя заведение специализируется на рептилиях, в состав вина наряду с пенисом змеи включены половые органы быка, барана, оленя и собаки. Я попробовал его в 1997 году и нашел мягким и приятным на вкус, хотя плававший в бокале темный осадок выглядел не слишком привлекательно. В тот вечер я был в ресторане единственным иностранным посетителем, и присутствовавшие приглашали меня то за один, то за другой столик с предложением очередной порции после съеденного ужина. «Ганбей!» («Пей до дна!») — вновь и вновь кричали мои новые друзья.

Как и другие внутренние органы, яички можно приготовить множеством способов: жарить целиком во фритюре (такими я их пробовал в Мексике); нарезать тонкими пластинками и мариновать в масле и лимонном соке с добавлением измельченной петрушки, соли и перца, после чего жарить на сливочном масле; нарезать и тушить в сливочном масле и соусе из сливок с нарезанными, бланшированными и обжаренными грибами.

Подобно сердцу, почкам и некоторым другим внутренним органам, гениталии часто бывают жестковаты.

Спасет ли тигров виагра?

В 1998 году разработчики препарата «виагра» получили Нобелевскую премию за то, что смогли предложить миллионам мужчин фармацевтическое решение проблемы импотенции. Учитывая, что препарат обрел самое широкое признание как стимулятор половой

активности, применяемый даже тогда, когда дисфункция эрекции незначительна, а то и вовсе отсутствует, эти ученые вскоре вполне могут удостоиться премии и от организаций, борющихся за сохранение исчезающих видов животных.

В начале 1999 года агентство *France Presse* передало из Токио сообщение, в котором говорилось, что виагра потеснила на рынке древние снадобья, в большинстве своем средства китайской медицины: «Виагра, успевшая стать хитом черного рынка медикаментов еще до официального поступления в продажу, серьезно угрожает сбыту в Токио тигровых и тюленьих яичек…»

Вспомните о вспышке атипичной пневмонии в 2003 году, причиной которой был назван вирус, якобы попадающий в организм человека при употреблении в пищу различных экзотических животных, что широко практикуется в Китае в целях повышения потенции, и тогда резонно предположить, что виагра и подобные ей фармацевтические средства действительно могут спасти несколько исчезающих видов.

Пирог с бычьими яичками

Сварить в соленой воде яички четырех быков, тонко их нарезать, посыпать солью, перцем, мускатным орехом и корицей и положить слоями на сформованное тесто для пирога, перемежая слоями из смеси мелко нарезанных почек ягненка и ветчины, приправленных майораном, гвоздикой и тмином.

Бартомоло Скаппи, главный повар Папы Пня V, XVI в.

Устрицы Скалистых гор

40 бараньих яичек.
1 или 2 дольки чеснока, мелко нарезанные.
1/2 луковицы, нарезанная.
2 ст. ложки кукурузного крахмала.
1 стакан белого вина.
Соль и перец по вкусу.
Немного острой перечной приправы (табаско) по вкусу.
1 стакан воды.

«Устрицы» тщательно помыть и варить 30–45 минут до размягчения, затем, слив воду, хорошо отжать. После этого

подрумянить их на сковороде вместе с луком и чесноком, а затем опустить в разведенный в воде крахмал. Добавить вино и варить на медленном огне до загустения соуса. Добавить приправы и подавать горячими. Блюдо рассчитано на 4 порции.

Баранья поджарка

1 кг бараньих яичек.

1 луковица, нарезанная.

1-3 дольки чеснока, мелко нарезанные.

3 ст. ложки петрушки.

400 г сальсы «Ortega».

4 зеленых перца, нарезанные, или 1 маленькая банка перцев чили «Ortega».

1/4 стакана белого вина.

Соль и перец по вкусу.

Варить яички в соленой воде примерно 20 минут или до готовности. В процессе варки снимать с воды пену. Готовые яички отжать и промыть холодной водой. В небольшом количестве растительного масла пожарить лук и перцы. Когда они станут мягкими, добавить к ним чеснок, петрушку и яички. Жарить смесь в течение нескольких минут, затем добавить сальсу, соль, перец, белое вино и тушить под крышкой на медленном огне примерно 15–20 минут.

Рецепт любезно предоставлен «Maple Leaf Farms»

Суп паровой из пениса

120 г пениса (оленьего, бычьего и т. д.).

1 стакан рисового вина.

10-12 стаканов воды.

Приправы и специи из арсенала китайской медицины.

На несколько минут замочить пенисы в рисовом вине для удаления сильного запаха. Натереть их солью, промыть горячей водой и варить 1–2 минуты. Извлечь из воды, вновь натереть солью, а затем нарезать мелкими кусочками.

Поместить мясо и приправы с водой в пароварку и готовить на сильном огне в течение 1 '/2-2 часов. Приправы и специи вы можете подобрать с учетом своих потребностей. Это могут быть наборы, улучшающие кровообращение, повышающие тонус и т. д. При покупке просто скажите аптекарю, что собираетесь готовить, и попросите совета.

Перед подачей извлеките мясо, в пишу нужно употреблять только бульон.

МОЧА

Несколько лет назад мы с моей прежней женой безуспешно пытались зачать ребенка и искали средства, способные повысить нашу детородную способность. В то время мы очень дружили с Дэйвом Гардом, певцом и музыкантом, одним из основателей «Kingston Trio», известной группы периода популярности американской фольклорной музыки (начало 60-х). Двадцать лет спустя он увлекся Тибетом, много путешествовал по этой горной стране. Когда мы поведали ему о своей проблеме, Дэйв сказал, что на Тибете муж и жена, желая зачать ребенка, пьют мочу друг друга. Мы с женой были ошарашены его словами, но ответили, что подумаем.

Ни я, ни моя жена тогда не знали о том, что очень многие люди, помимо Дэйва Гарда и бездетных тибетцев, верят в уринотерапию. Ее приверженцы считают, что человеческая моча — собственная, а не чужая — может служить средством лечения целого ряда заболеваний, повышать тонус кожи, способствовать очищению организма от шлаков и стимулировать духовный рост, при этом снабжая организм и некоторыми питательными веществами. Вера эта настолько распространена, что в 1996 году в индийском городе Гоа состоялась, возможно, самая необычная «научная» конференция современности — первая Всемирная конференция по автоуринотерапии, на которую прибыло около 600 делегатов.

Она проходила в течение трех дней и была организована индийским отделением Фонда живой воды. Ее участники отмечали, что уринотерапия, которой, по их словам, 5 тысяч лет, в XX веке была незаслуженно забыта и практически повсеместно воспринималась как нечто противоестественное. Последнее обстоятельство делегатов не смущало, что они и демонстрировали остальному миру, вывешивая постеры с изображением мальчика, писающего в стакан.

Делегаты восторженно поминали Морарджи Десаи, который вскоре после смены в 1977 году Индиры Ганди на посту премьер-министра Индии шокировал мировую общественность, заявив, что своим отличным здоровьем обязан продолжительному употреблению собственной мочи — он пьет ее по стакану каждое утро, как другие — чашку кофе или чая. Тогда ему было уже за восемьдесят (он умер в 97 лет). В Индии и по сей день мочу называют морарджи-колой.

Употребление мочи трудно назвать лишь одним из элементов экзотики, на которую так богата эта страна. Книги о пользе

уринотерапии пишутся не только индийскими, но и немецкими, английскими, голландскими, японскими, китайскими и тайскими авторами. По словам одного из участников конференции, собственную мочу пьют пять миллионов немцев, а согласно сообщению официального китайского агентства «Синьхуа», в 2001 году то же делали три миллиона китайцев.

Среди сторонников уринотерапии были и знаменитости. Делегаты конференции в Гоа чествовали английскую актрису Сару Майлз, сыгравшую главную роль в фильме «Служанка, дочь Райана» и во многих других картинах; она объявила о том, что с помощью уринотерапии смогла поправить Свое здоровье. Дочь Джерома Сэлинджера Маргарет писала в своих мемуарах «Ловец снов» (2000) о том, что ее отец тоже был не чужд этой практики.

Так что же, невежи все эти люди или нет? Прием мочи определенно кажется чудачеством. Тем не менее употребление внутрь выделяемой почками желтоватой жидкости, похоже, действительно имеет долгую историю, в значительной степени связанную с Индией, где эта пятитысячелетняя практика ассоциируется с йогой и тантрической традицией. В тексте с названием «Шивамбу Калпа Видхи» («Искусство питья мочи ради омоложения»), возраст которого определяется этим немалым сроком, моча объявляется «божественным нектаром… способным бороться со старостью и разного рода болезнями. Для этого сначала нужно выпить собственную мочу, а затем переключиться на медитацию». «Шивамбу» буквально переводится как «вода Шивы», высшего божества индийского пантеона, чье имя означает «приносящий счастье». В Индии, по крайней мере из уст энтузиастов употребления мочи, нередко можно услышать выражение «Пить шивамбу», что означает просто «пить воду, приносящую счастье». Моча характеризуется как безвредная жидкость и в буддийском тексте «Пхра Трайпидок» (или «Триптака»).

Четкие правила употребления мочи были определены давно. В древних источниках рекомендуется принимать только «среднюю» жидкость, то есть исключая первые и последние 10 миллилитров, поскольку первые слишком едки, а в последних недостает крепости. Перед приемом ротовую полость следует очистить. Пить мочу нужно не торопясь, потягивая, как чай, и делать это 1–4 раза в день, обычно после пробуждения и еды. Рекомендуется также мочевой пост, во время которого употребляются только моча и вода — никакой еды и других напитков. Разумеется, последователи этой практики относятся к ней со всей серьезностью.

В 1747 году немецкий автор по имени Иоганн Генрих Зедлер

писал: «Травмы глаз лучше всего лечить медом, разведенным в доведенной до кипения моче молодого человека». Он же утверждал, что смесь мочи с серой и картофелем предотвращает выпадение волос, а «на начальной стадии водянки человек должен в течение продолжительного времени пить натощак собственную утреннюю мочу». В том же, XVIII столетии французские и немецкие врачи применяли мочу при лечении желтухи, ревматизма, подагры, ишиаса и астмы. В не столь давние времена доктор Джон Армстронг, убежденный британский приверженец уринотерапии и автор посвященной ей книги «Живая вода», заявлял о том, что начиная с 1925 года вылечил с помощью мочи более 40 тысяч пациентов, страдавших самыми различными заболеваниями, включая рак и туберкулез. В 40-х годах многие немецкие врачи широко практиковали клизму из мочи применительно к детям, больным корью и оспой, а сегодня такие клизмы пользуются популярностью у всякого рода «целителей», готовых таким образом ослабить симптомы, а то и вылечить любые болезни — от синусита до рака, от гриппа до коровьего бешенства.

У профессионалов подобные попытки вызывают лишь усмешку. По всеобщему признанию, в малых дозах моча никому вреда не причинит (хотя «Руководство по выживанию для армии США» предостерегает от ее употребления, указывая на наличие «опасных отходов жизнедеятельности»), однако в среде медицинского истэблишмента современного Запада трудно найти тех, кто готов отстаивать ее целебные свойства. Врачи говорят, что свойства мочи недостаточно изучены, и настаивают на том, что литература по уринотерапии основана не на результатах научных исследований, а на частных свидетельствах. Кроме того, сегодня особое звучание приобрело предупреждение медиков об опасности приема внутрь любой жидкости, вырабатываемой организмом, — слюны, крови, мочи и т. д. — как возможного переносчика ВИЧ-инфекции.

Между тем объем литературы на эту тему впечатляет. Множество книг было опубликовано ранее, многие издаются и переиздаются сегодня, но и их не всегда просто найти. К последним относятся, в частности, «Чудо уринотерапии, источник здоровья и красоты» (переведена на тайский язык) доктора Р. Накао и книга, считающаяся академической, под названием «Золотой источник: полное руководство по уринотерапии» голландского автора К. ван дер Кроона, который, по его словам, мочой «освежает лицо, как лосьоном после бритья». Говорят, книга на эту же тему немецкой радиожурналистки Кармен Томас «Совершенно особый сок» разошлась тиражом 750 тысяч

экземпляров.

Адепты уринотерапии возражают против отношения к моче как к токсичному продукту жизнедеятельности. Они соглашаются с тем, что мочевина — ее в моче 2,5 % — при высоком содержании в крови может быть ядовитой, однако та же мочевина во всем мире используется как ключевой компонент многих кожных препаратов. Они же напоминают о том, что уринотерапия основана на принципе «естественных циклов». Если, говорят они, не вмешиваться химическими средствами в естественный цикл работы организма, последний вырабатывает мочу, пригодную для повторного использования. Если же вы потребляете химические вещества — а переработанные продукты содержат таковые, — то некоторые из них окажутся в моче, и тогда ее состав изменится.

В литературе предлагается несколько способов приема этой едкой желтой жидкости: питье (лучшей считается утренняя моча), начиная с нескольких капель и доводя потребление до стакана в день, полоскание полости рта (помогает при зубной боли, простуде и ангине), клизмы, ушные и глазные капли, влагалищные спринцевания (при грибковых инфекциях). Тем, кому трудно заставить себя пить мочу, приверженцы «живой воды» рекомендуют понемногу смешивать ее с утренним соком, а многие предлагают также включать мочу в состав традиционных индийских блюд.

Моче находят и другие применения. Если, например, человек наступит на морского ежа или его ужалит оса, то лучшее, что можно сделать, это помочиться на рану. Пробовал, подтверждаю. Но пить…

Кто знает, что нас ждет? В «Водном мире» (1995), одном из самых дорогостоящих на тот момент фильмов Голливуда, уже обретший перепонки между пальцами герой Кевина Костнера мочится в плошку и выпивает ее содержимое. Возможно, кто-то и захочет последовать его примеру. Как бы то ни было, в Индии аудитория картине обеспечена. Кстати, мы с женой не стали пить мочу друг друга, как советовал Дэйв Гард. И ребенок у нас так и не появился.

Коктейль из мочи и манго

1 стакан йогурта без добавок.
2 ст. ложки сахара.
1/2 стакана мочи.
1/2 стакана мякоти манго.
Кубики льда.

Поместить все ингредиенты в блендер, хорошо перемешать и подавать немедленно. При отсутствии манго можно использовать другие фрукты.

Ванда Болбир, владелица и управляющая ресторанов традиционной индийской кухни в Бангкоке.

ЧЕЛОВЕЧЕСКАЯ ПЛОТЬ

Когда я рассказываю о том, как после рождения сына забрал домой плаценту и на следующий день подал ее к столу в виде паштета, слушатели либо просто не верят, либо в ужасе отшатываются от меня как от каннибала. В моем словаре это слово трактуется как «человек, который ест человеческое мясо» и «животное, которое ест особей собственного вида». Полагаю, что формально я могу именоваться каннибалом, однако чувствую огромную разницу между собственной ситуацией и историческими примерами каннибализма с участием туземцев с продетыми в нос косточками, варивших в котлах несчастных миссионеров и белых охотников.

Вот как обстояло дело. Я был женат, имел дочь и жил в Лондоне, когда моя жена родила сына в частной клинике, расположенной неподалеку от нашего дома. Насколько мне помнится, я сказал врачу, что хочу забрать плаценту домой сразу после появления сына на свет.

Плацента — орган, прикрепленный к слизистой оболочке матки и обеспечивающий питание плода. После рождения ребенка плацента отторгается женским организмом и, как правило, выбрасывается, по крайней мере в развитых странах. Кое-где, однако, включая нашу лондонскую квартиру, плацента рассматривается как съедобный продукт, который неразумно отправлять в утиль наравне с окровавленными бинтами, использованными медицинскими перчатками и другими материалами. В конце концов, это орган, кормивший нашего еще не рожденного ребенка, и, хотя ребенок в ней больше не нуждается, плацента остается ценным источником белка, витаминов и минеральных веществ.

Жена должна была вернуться домой на следующий день, а мой план состоял в том, чтобы сварить плаценту, сделать из нее паштет и предложить гостям, приглашенным полюбоваться малышом. Мою просьбу врач воспринял с изумлением, но не возражал, сказав, что ничего опасного в моей затее нет, если плацента будет храниться в холоде и я правильно ее приготовлю. По его словам, вкус, скорее всего, будет напоминать печень.

Далее возник вопрос, как доставить плаценту домой. В клиниках, в отличие от ресторанов, специальных термоконтейнеров не держат. Выбор пал на большой пластиковый пакет, вроде тех, что используются для мусора. В четыре часа утра я шел домой с мешком на плече и невольно задавался вопросом: что сказать, если меня вдруг остановит полицейский и

спросит, что у меня в мешке?

К счастью, ни один полицейский мне не встретился, и с наступлением дня я поджарил плаценту с чесноком, на сливочном масле, затем нарезал на маленькие кусочки, которые с помощью блендера превратил в пасту темно-коричневого цвета. Ай! Я забыл отделить кровеносные сосуды, а потому в пасте присутствовали мелкие упругие вкрапления. Это был серьезный кулинарный промах с моей стороны, и тем не менее я подал блюдо на стол — охлажденным, с пшеничными крекерами и тонкими кружочками сырого лука в качестве украшения. К моему удивлению, несколько гостей попробовали угощение.

Кому-то моя идея с паштетом из плаценты может показаться чудачеством, задуманным с одной целью — шокировать гостей, либо чем-то таким, что могут позволить себе только хиппи (мы с женой действительно на тот момент принадлежали к этому движению, о чем ничуть не жалеем). На самом же деле в историческом плане в нашем поступке не было ничего необычного. Употребление в пищу человеческой плоти действительно имеет долгую и не всегда мрачную историю. С тех пор, когда по земле, от юго-запада нынешнего штата Колорадо до юго-востока современной Франции, бродили неандертальцы, жареная человеческая нога продолжительное время считалась нормальным кушаньем.

Доказательств достаточно. В 1981 году археолог Тим Уайт из Университета Беркли в Калифорнии обнаружил в Эфиопии череп жившего 60 тысяч лет назад предка человека со следами глубоких зарубок на скулах и глазницах, словно мясо срезалось с них с помощью ножа. Зарубки были идентифицированы как «свидетельство каннибализма», отличающееся от боевых ранений, бытовых травм, следов погребальных ритуалов и результатов воздействия когтей и зубов животных. Уайт сравнил череп с костями двадцати девяти обитателей древнего индейского поселка Анасази, штат Колорадо, уникального скального поселения, превращенного сегодня в туристическую достопримечательность. Углеродный анализ костей, орудий и керамики датировал их XII веком. После исследования под электронным микроскопом 2106 фрагментов костей на предмет выявления зарубок, обожженных мест и т. д. Уайт предложил новую версию повреждения, которую сформулировал как «горшечный глянец», имея в виду гладкие потертости на концах костей, образовавшиеся, по его мнению, в результате перемешивания мяса в горшках. Уайт пришел к заключению, что жители Анасази употребляли в пищу тела своих сородичей, снимая с них кожу, разрезая мышечную ткань на куски, которые

жарили на открытом огне, запекая длинные кости, дробя мелкие и затем помещая все это в горшки для приготовления над огнем с постоянным перемешиванием.

Начатые Уайтом исследования были продолжены в 2000 году Ричардом Марларом, патологом Университета Колорадо, объявившим в журнале Nature о находке орудий для разделки мяса со следами человеческой крови, а также разрозненных расколотых человеческих костей с признаками их обработки этими орудиями. Кроме того, остатки человеческого миоглобина присутствовали на стенках горшка для приготовления пищи, а также в составе человеческого копролита, древних фекалий.

Употребление в пищу человеческой плоти продолжалось в течение столетий. Так, в Китае, начиная с эпохи династии Тан и особенно во времена правления династий Мин и Цин (в общей сложности с VII по XVIII век), когда умирающему родителю уже не помогали обычные лекарственные средства, дочь или невестка (реже сын) срезали с собственного бедра кусок плоти и варили из него бульон, который давали пить умирающему. Невзирая на факты, люди верили в возможность чудесного исцеления.

Употребление человеческой плоти в качестве лекарственного средства в китайской литературе именуется *коку* или *гегу*. Истоки традиции, вероятно, кроются в легенде о принцессе Миао Шан, человеческом воплощении богини милосердия Куан Йин, пожертвовавшей своими глазами и руками ради спасения умирающего отца. Данная тема присутствует и в рассказах о прошлых воплощениях Будды, утверждающих буддийский принцип сострадания.

Большинство свидетельств о случаях каннибализма в наши дни поступает от исследователей, миссионеров и других представителей западного мира, обнаруживающих их в примитивных обществах, они неизменно трактуют это как доказательство дикости туземцев. В литературе подобное отношение прослеживается еще в греческих мифах о Сатурне, пожирающем своих детей, и циклопе, поедающем спутников Одиссея. Людоеды — своего рода «острая приправа» ко многим повествованиям: от сказок «Тысячи и одной ночи» с их Синдбадом-мореходом, потерпевшим крушение и спасенным царем, кормившим его человеческой плотью, до поражающих воображение воспоминаний Марко Поло, в которых содержится рассказ о воинах Кубла-хана, съедавших тех, кто пал на поле сражения. «Уверяю вас, — писал Марко Поло, — что они каждый день убивают людей и сначала выпивают их кровь, а потом с жадностью съедают остальное».

Сатирик XVIII века Джонатан Свифт, наиболее известный как

автор «Путешествий Гулливера», воспользовался тем же образом в своем эссе «Скромное предложение» (1729), в шутку написав, что решить продовольственную проблему в Англии и Ирландии можно, если съесть какое-то количество детей. Знаменитый романист Роберт Стивенсон, на исходе XIX столетия живший на Маркизских островах, писал о том, что видел «последнего людоеда на Нуку-Хива». Тот якобы шел по берегу океана с человеческой рукой на плече и, крича прохожим: «Так поступает со своими врагами Кооамуа!», зубами вырывал из руки куски мяса.

Подобные истории рассказывали и миссионеры, возвратившиеся из Латинской Америки. Один автор, описывая представителей африканского племени людоедов, упомянул о том, что у них острые, как у лисы, зубы… То, что он никогда не был в Африке и не привел никаких надежных доказательств в пользу своих утверждений, было неважно. Испанские завоеватели говорили, что карибы солили и сушили плоть своих врагов, хотя в те времена жители островов засаливать продукты не умели. Многое из того, чем пугали обывателя, оказалось вздором, лишь некоторые рассказы были хотя и отдаленно, но похожи на правду. Например, истории о том, как ацтеки съедают тысячи своих пленников, — сильное преувеличение — ацтеки лишь пекли хлеб из теста, замешенного на человеческой крови, придавая ему форму своих богов. По выражению одного из современных авторов, вал леденящей душу информации был «не столько указанием на широкую распространенность каннибализма за пределами высокоразвитого общества, сколько свидетельством жадного интереса к теме».

Многие связанные с каннибализмом традиции имели глубокие культурные корни, основывались на бытовавшей во многих уголках планеты вере в то, что употребление в пищу плоти предков позволит заручиться их поддержкой, или в то, что блюдо из плоти врагов содержит в себе их сильные качества: мозг — мудрость, сердце — отвагу и т. д. По этой причине туземцы Гавайских островов убили в 1779 году капитана Джеймса Кука. На следующий день выжившим членам его экспедиции они вернули лишь горстку завернутых в ткань костей — мясо же и органы Кука они съели в надежде обрести через них многочисленные знания и достоинства великого исследователя.

Даже правивший в начале 1970-х годов в Уганде тиран Иди Амин хвастался за столом тем, что ел человеческое мясо, оправдывая это следующим образом: «На войне, когда нет еды, а товарищ ранен, ты вполне можешь убить его и съесть, чтобы выжить. Так ты вбираешь в себя его силу. Его плоть сделает тебя

лучше, и ты сможешь полноценно сражаться». Возможно, подобные обстоятельства стали причиной исчезновения примерно в это же время Майкла Рокфеллера, молодого искателя приключений и сына американского миллионера Нельсона Рокфеллера. Его следы затерялись в джунглях Папуа-Новой Гвинеи, где он предположительно был съеден кем-то из последних оставшихся на земле каннибалов.

Неподалеку от тех мест, на островах Фиджи, каннибализм практиковался еще в 700 году: туземцы, желая умилостивить своих воинственных богов, приносили им в жертву захваченных врагов. После обряда жертвоприношения победители съедали их, поскольку считали это необходимым актом окончательного их унижения, более того, они верили, что таким образом надолго обезвредят и их родственников. Обычай был настолько распространенным — просуществовал до начала XX века, — что у большинства жителей Фиджи имелись так называемые вилки каннибалов — выточенные из дерева и похожие на всем привычные вилки разных размеров — для разных частей человеческой плоти: для глаз, ягодиц и т. д. «Нежное, как человечина» — это старое фиджийское выражение можно услышать на островах и сегодня как комплимент безобидному современному блюду.

Взгляд западного человека на такого рода поведение изменило христианство, а не формирование пресловутого «цивилизованного» общества. Испанские миссионеры в Латинской Америке принялись менять как рацион питания, так и верования местного населения, объявив и то и другое варварством. Но сознавали ли они всю странность приобщения «людоедов» к религии, в одном из главных ритуалов которой — причастии — прихожанам, пусть в виде облатки и вина, скармливаются кровь и тело Христовы? Как сказал один из ученых, Жан Паоло Биасин, для христиан «каннибализм метафоризирован», учитывая, что в самой Библии приводятся такие слова Христа: «Я хлеб живый, сшедший с небес; ядущий хлеб сей будет жить вовек; хлеб же, который Я дам, есть Плоть Моя, которую Я отдам за жизнь мира… истинно, истинно говорю вам: если не будете есть Плоти Сына Человеческого и пить Крови Его, то не будете иметь в себе жизни. Ядущий Мою Плоть и пиющий Мою Кровь имеет жизнь вечную, и Я воскрешу его в последний день. Ибо Плоть Моя истинно есть пища, и Кровь Моя истинно есть питие. Ядущий Мою Плоть и пиющий Мою Кровь пребывает во Мне, и Я в нем» (Ин. 6:51–56).

Конечно, немало человеческой плоти было съедено и в современную эпоху. Не ради жизни вечной, а из стремления сохранить жизнь земную. Хорошо известна история о том, как в

1846 году на пути в Калифорнию американские переселенцы, застигнутые снежной бурей на перевале Доннер, ели своих умерших товарищей. В сходных обстоятельствах британские исследователи, пытавшиеся в XIX веке отыскать на скованном льдами севере Канады легендарный «северо-западный проход» из Атлантического океана в Тихий, прибегли к каннибализму, как оказалось, в тщетной попытке выжить. Факт подтверждается недавним обнаружением останков участников экспедиции со следами работы ножом на их костях. Не менее известна отчасти комичная история золотоискателя по имени Альфред Пэкер, который в 1873 году в Колорадо оказался заточенным снежным бураном в лачуге и выжил только благодаря тому, что ел своих подельников. «Ты — мерзкий извращенец и сукин сын, — возмущался судья, приговоривший людоеда к 30 годам заключения. — В графстве Хинсдейл было всего семь демократов, и пятерых ты умудрился съесть!»

В не столь давние времена, в 1972 году, члены уругвайской команды по регби, попавшие в авиакатастрофу в Андах, сумели сохранить себе жизнь, питаясь останками погибших товарищей. Позже их история была описана в ставшей весьма популярной книге «Выжившие» и запечатлена в одноименном фильме. Говорят, что таким же способом выживали некоторые южновьетнамские беженцы, на лодках спасавшиеся от наступавших армий Вьетконга. До недавних пор властями Китая категорически отрицалось, что в ходе культурной революции 1966–1976 годов в Гуанси-Чжуанском автономном районе широко практиковался каннибализм в отношении «классовых врагов». В опубликованной в 1996 году книге Дзенг Йи «Алый мемориал, или Свидетельства каннибализма в современном Китае» цитируются слова одного из официальных лиц о том, что только в этом районе имели место от 10 до 20 тысяч случаев, когда люди ели своих сограждан. Еще позже поступали сведения из Северной Кореи, где массовый голод в период 1997–1998 годов вынуждал людей есть умерших от истощения родственников и соседей.

Другие современные репортажи о каннибализме фокусируют внимание на вызывающих ужас подробностях. Похоже, прессу интересует только это. Несколько лет назад в Англии широко и весьма красочно освещалась история печально известных братьев Крей, контролировавших значительную часть лондонского преступного мира; среди прочего говорилось и о том, что они ели печень своих врагов. Разделывал и съедал свои жертвы и американский серийный убийца Джефри Деймер, получивший от журналистов прозвище Каннибал из Милуоки. Кроме содержимого морозилки, в которой лежали человеческие почки,

кишки, печень и легкие, полицейские не нашли в его квартире никакой еды, если не считать специи. После ареста в 1994 году Деймер спросил у тюремного врача, есть ли в мире такие же, как он, или он уникален? Нет, конечно, не уникален.

Итак, трудно предположить, когда и как может измениться отношение людей к употреблению в пищу человеческой плоти, даже при том, что предложенное мною в 1972 году гостям в виде паштета в 1998-м сделалось модной едой в среде английских яппи. На тот момент журнал Esquire взял интервью у некоторых из тех, кто попробовал это блюдо, а также у нескольких профессиональных поваров. Один из кулинаров предложил тушить послед на медленном огне и подавать с травными клецками. Другой рекомендовал готовить его с оливковым маслом, луком, каперсами в винсанто и анчоусами, после чего перетирать в бленде-ре и намазывать на поджаренные в тостере кростини. По его словам, получатся «прекрасные канапе для крещенской вечеринки».

В 2002 году руководство американской телепрограммы «Хотите — верьте, хотите — нет» предложило направить в Таиланд телегруппу, чтобы я вновь приготовил свое блюдо, на этот раз перед камерой. Я ответил, что проводил свой опыт задолго до появления СПИДа и что это была плацента моей жены. Можно представить, как восприняли бы в Бангкоке — да и в любом другом месте — звонки в родильные дома с просьбой о выдаче плаценты! Я сказал телевизионщикам, что это был бы первый случай в истории кулинарии, когда рецепт блюда предусматривал бы проведение теста на СПИД. Больше мне не звонили.

Кошмар! Просто кошмар!

Хотите знать, почему к каннибализму столь ужасное отношение? Все дело в прессе.

В моем архиве сотни историй, напечатанных в газетах и журналах периода 1994–2003 годов. Например, о том, как в Бразилии восемь человек, сами того не зная, съели печень жертвы убийства, которую им подали в одном из баров Рио-де-Жанейро жаренной с луком и чесноком; о 76-летней жительнице Москвы, арестованной за то, что она сначала убила своего мужа, потом часть его плоти съела, а оставшееся закатала в банки; о двух мужчинах с северо-востока Индии, убивших соседа, якобы пытавшегося убить их самих с помощью черной магии, — его сердце они разрезали пополам и съели сырым; о том, как один португальский историк, исследовавший факты проявления зверства и жестокости в период Второй мировой войны, обнаружил документы, свидетельствовавшие о том, что один из

отелей Макао покупал маленьких детей, откармливал их, а затем готовил из их плоти блюда, которые подавал своим постояльцам.

В 1995 году поступило сообщение о том, что в небольшом российском городке на Урале милиция арестовала четырех человек, продававших в рестораны человеческое мясо под видом телятины. Другая информация того же года — о двух камбоджийцах, собравшихся было помочь другу похоронить мертворожденного ребенка, но вместо этого… сваривших из него суп (с разрешения отца!). В 1997 году в Гонконге врач отрубил голову полицейскому, которого подозревал в связи со своей женой; когда полиция по подсказке жены полицейского нагрянула к врачу с обыском, она обнаружила голову коллеги, сваренную в скороварке.

Из года в год мой архив неуклонно пополнялся. В 1998 году в Таиланде мужчина утопил шестилетнюю племянницу, поскольку полагал, что, съев ее мозг, сможет поправить свое психическое здоровье. А в Египте три брата были осуждены на смертную казнь за то, что убили человека и выпили его кровь. Год спустя в Лондоне мужчина был приговорен к пожизненному заключению за убийство и употребление в пищу части бедра жертвы, а на Украине вынесли тот же приговор за то, что преступник задушил свою молодую любовницу, сварил ее голову, съел язык, а череп держал на телевизоре.

В 2000 году в Шри-Ланке мужчина, десятью годами ранее убивший и съевший свою жену, был арестован за то, что то же сделал со своим отцом. Тело жительницы Гонконга, пропавшей во время путешествия по Северному Китаю, было обнаружено засоленным в чане. В Катманду был арестован 22-летний мужчина, съевший ухо своего старшего брата и заявивший, что на этот поступок его, пьяного, толкнуло непреодолимое желание поесть мяса. Тема каннибализма вышла на первые страницы прессы, вошла в выпуски CNN в 2001 году: тогда сообщалось о том, что даяки с острова Борнео занимаются людоедством. Тела своих убитых врагов-мадурцев они режут на куски и едят, приготовив как мясо животных. И не только едят сами, но и продают. Тогда же в Катманду два брамина съели мозги убитого короля Непала и его убийцы, после чего совершили ритуальное самоубийство, бросившись со скалы, чтобы «унести с собой невезение».

В следующем, 2002 году гражданин Германии сознался в том, что убил и съел своего партнера-гомосексуалиста, который якобы хотел быть съеденным, а в Камбодже двое мужчин, обвиненных в употреблении в пищу человеческого мяса, — они запили его бутылкой вина — были выпущены провинциальным судом на

свободу по причине отсутствия соответствующего закона. В 2003 году в Лос-Анджелесе молодой амбициозный музыкант, мечтавший стать звездой рэпа, был обвинен в убийстве сожительницы; на вопрос, зачем он съел часть ее легкого, парень ответил, что хотел таким способом создать себе образ «беспредельщика» и через это пробиться к Олимпу рэп-культуры.

Каннибализм на продажу.

В наши дни каннибализм — одно из наиболее запрещенных социальных действий. При этом тему отличает чрезвычайная притягательность, чем и обусловлено ее использование на рынке шоу-бизнеса.

Самый яркий пример коммерциализации дает, естественно, Голливуд. На одном конце спектра — откровенная эксплуатация леденящих душу сюжетов в таких фильмах, как «Атака каннибалов» (1954), «Кровавый пир» (1963), «Могильщик и его команда» (1967), «Ночь живых мертвецов» (1968, с двумя сиквелами и одним ремейком), «В гостинице "Красный волк"» (1972, переименован в «Ужас в меню»), «Девушки-каннибалы» (1973), «Возвращение живых мертвецов» (1985, с двумя сиквелами)… Это, поверьте, лишь малая толика, только для примера.

На другом конце — картины со впечатляющим бюджетом и более талантливыми создателями. Название романа, по которому был снят одноименный сатирический фильм — «Соево-чечевичная зелень» (1973), — указывало на блюдо из соответствующих продуктов, однако волею творцов из Голливуда герой фильма детектив Чарлтон Хестон выясняет, что блюдо это — из человеческого мяса. В сатирическом же фильме Жана Люка Годара «Уикенд» (1968) незадачливые террористы, заявляющие, что «на ужасы государства можно ответить только ужасом», демонстрируют возврат к антииндустриальному «естественному образу жизни», закусывая захваченными обывателями — любителями пикников. В фильме «Повар, вор, его жена и ее любовник» (1989), атаке на установленные в модном ресторане строгие правила поведения, в последней его сцене на стол подается зажаренное целиком человеческое тело. Персонаж фильма Томаса Харриса «Молчание ягнят» (1991) Ганнибал (созвучно каннибалу) Лектер, подобно его менее известному предшественнику из «Охотника на людей» (1986) и двойнику из сиквела «Ганнибал» (1999), — отвратительный упырь, которого упрятали за решетку, в частности, за пристрастие к человеческой печени, которую он предпочитал запивать бокалом «хорошего кьянти».

На Фиджи и сегодня продаются сувенирные варианты

традиционных вилок. Их делают из местного дерева и на несколько недель погружают в черную грязь, после чего полируют либо просто красят. Вилки, как уже отмечалось, имеют разный размер: маленькие — для глаз и мозга, побольше — для мяса. Можно также заказать «Каннибальское чатни», приготовленную по оригинальному рецепту овощную приправу, непременно подававшуюся к мясу на пиршествах каннибалов.

Есть, наконец, рестораны. В 2002 году эквадорские рестораторы допускали использование человеческих бедренных костей в процессе приготовления наваристого бульона для супов и тушеных блюд, причем кости, извлеченные из могил, считались особо ценными, поскольку им приписывали наличие «неповторимого вкуса». Годом позже поступила информация о том, что в китайской провинции Сычуань выкапывали из могил женские скелеты, чтобы приготовить «суп из привидений», а в другой провинции, Хунань, в одном из ресторанов предлагали два блюда из морских ушек и окуня, приготовленных с использованием женского молока (закупалось у крестьян); когда об этом сообщила пресса, последовало указание из Пекина, и рестораны были закрыты.

Пирог с плацентой

Плацента.
6 пластинок бекона.
170 г красного вина.
1 яйцо.
Соль и перец по вкусу.
3 чесночные дольки, мелко нарезанные.
2 головки шалота, мелко нарезанные.
Зеленый лук.
Пирожковое тесто.

С помощью ножа с узким лезвием и острым концом удалить все кровеносные сосуды, вскрыв плаценту с широкого конца, где легко найти главную вену. Ее можно вытянуть, приложив определенное усилие. То же сделать с остальными сосудами. Нарезать плаценту узкими полосами, посыпать их солью и перцем и замачивать в вине как минимум 6 часов. Примерно из половины мяса сделать фарш и смешать его с нарезанными чесноком и шалотом.

Выстлать форму тестом, на дно и по краям положить бекон, затем поместить в форму смесь из фарша и оставшихся полосок мяса. Все накрыть тестом и намазать его яйцом. Запекать в

прогретой духовке при температуре 190 °С примерно в течение часа. Дать остыть.

Подавать с пресными крекерами, украсить зеленым луком.

ГЛАВА 2
РЕПТИЛИИ, ЗЕМНОВОДНЫЕ И ОБИТАТЕЛИ ВОД

После повторного открытия динозавров, сделанного Голливудом, может сложиться впечатление, что рептилии питались человеком. Между тем большинство из них вегетарианцы — и древние, и существующие ныне. Неизвестно, по какой причине, но сегодня многие люди отрицательно относятся к идее употребления пресмыкающихся в пищу. В то же время есть и такие, для кого ящерица на вертеле — обычная еда, никаких чувств, кроме аппетита, не вызывающая.

В Колумбии местные жители вспарывают животы беременным игуанам, извлекают яйца, а затем обмазывают рану древесной золой и отпускают животных, которые быстро поправляются. В Мексике игуан, без различия пола, поджаривают на огне. Крокодилы и аллигаторы значатся в меню везде, где водятся и где им не грозит уничтожение (хотя случается, что и там, где грозит). Броненосцами с удовольствием лакомятся в Техасе, гекконов употребляют в пищу в некоторых регионах Азии, а змей едят практически везде, где они обитают.

Большинство евроамериканцев пренебрегают потомками древних рептилий, а то и вовсе испытывают к ним отвращение. Меньшей гастрономической популярностью пользуются разве что насекомые. Подобная реакция, возможно, объясняется не вызывающим аппетита костистым скелетом и чешуйчатой кожей пресмыкающихся. Слово «змея» неизменно вызывает негативную ассоциацию. Так, например, нередко называют злобную или коварную женщину. В научной фантастике, как литературной, так и кинематографической, наиболее мерзкие и опасные чудовища часто имеют внешность рептилий или наделены отдельными характерными их чертами, как, в частности, в фильмах «Годзилла», «Парк юрского периода» и «Чужой».

Я всегда любил рептилий. Мальчиком держал дома черепах и, хотя никогда не воспринимал их как потенциальную пищу, не думаю, что сильно сопротивлялся бы, если бы кто-то предложил попробовать. Меня не пугают ни ящерицы, ни их дальние безногие и чешуйчатые родственницы змеи, хотя и я видел достаточно фильмов с пресмыкающимися в роли универсального пугала, задача которого — сковать сердца зрителей леденящим ужасом. Достаточно вспомнить сцену из блок-бастера «Индиана

Джонс и Храм Судьбы», в которой Харрисон Форд оказывается в окружении 6 тысяч змей, и фильм «Анаконда».

Сегодня это широко бытующее в западном обществе предубеждение мало-помалу развеивается. Все больше появляется ресторанов с кухней из даров джунглей, и люди постепенно начинают воспринимать столь непривычные продукты как приемлемую пищу. Пусть атмосфера в таких ресторанах щекочет нервы, а само экзотическое застолье — в значительной мере дань моде. Неважно. Так или иначе, пресмыкающиеся все чаще появляются на обеденном столе, расширяя наш выбор источников белка.

Ряд героев этой главы обитают в морях и пресных водоемах и представляют собой один из основных пищевых ресурсов, учитывая, что еще первые люди руками вылавливали рыбу из луж, остававшихся после прилива. Сколь бы широко многие виды рыб ни употреблялись сегодня в пищу, некоторыми человечество явно пренебрегает. Например, акулами, которые, подобно рептилиям, отталкивают не своими гастрономическими качествами, а тем, что представляют собой в живом виде, а также фугу с ее широко разрекламированными ядовитыми свойствами, которая считается деликатесом в Японии, — спрос на нее не упал здесь даже в период экономического кризиса конца 1990-х годов.

В данной главе представлены самые разнообразные существа. Речь в ней идет и о морфологически не связанных друг с другом наземных и морских животных, и о беспозвоночных видах и формах, в том числе о рыбьей икре, медузах и червях, а также об амфибиях (лягушках и жабах) и вкуснейших улитках и слизнях.

ЗМЕИ

Когда много-много лет назад я ходил в американскую среднюю школу, одноклассник рассказал мне и другим ребятам забавную, по его мнению, историю. Как-то в выходные его отец, известный и уважаемый в городе врач, пригласил гостей на шашлыки и предложил им нанизанное на шампур мясо, напоминавшее небольшие кусочки рыбы; оно было подано с картофельным салатом и большим количеством пива. Все действительно решили, что это рыба, хотя было в шашлыке и что-то от цыпленка, правда жестковатого. Всем понравился вкус, и многие не отказались от добавки. После еды врач объявил, что он приготовил, а все с удовольствием съели… гремучую змею. Рассказывая эту историю, мой товарищ буквально покатывался со смеху, особенно в том месте, когда некоторые из приглашенных ринулись в туалет, где их благополучно вырвало.

К счастью, с тех пор многие американцы расширили сферу своих гастрономических интересов. Сегодня гремучие змеи не только значатся в меню многих ресторанов, но и служат домашней пищей — их готовят в виде барбекю на американском Юго-Западе, где дегустация мяса змеи превратилась к тому же в популярный туристический аттракцион. Тем не менее блюда из мяса змей так и не стали привычными на столе евро-американцев. В Азии ситуация совсем иная. Там змеи поистине гастрономические королевы (а на значительной территории Африки и Латинской Америки — как минимум принцессы).

Для меня это стало совершенно очевидно во время пребывания в Гуанчжоу, настоящей мекке кулинарных авантюристов, расположенной лишь в нескольких часах езды от Гонконга. Там я посетил одно из самых знаменитых заведений города, с корявым названием «Snake King Completely & Restaurant» (дословно «Змея-королева и ресторан»), приятное местечко типа большой закусочной, где клиентам предлагалось (клянусь, что не преувеличивало, поскольку собственноручно переписал единственное, а потому предельно истрепанное за годы меню на английском, которое мне не разрешили забрать с собой) семьдесят пять блюд из мяса змеи! Живые змеи содержались в клетках на первом этаже, а при поступлении заказа доставлялись на второй этаж, на кухню, где их свежевали и потрошили, а потом нарезали мясо порционными кусками, кубиками, тонкими пластинками вдоль или поперек, фаршировали или скатывали в рулетики или шарики, после чего запекали, солили, парили, варили, жарили на масле и во фритюре, тушили, готовили в

горшочке, в бумаге либо подавали сырым (нарезанным как сасими) с рисом, вермишелью, самыми разными овощами, специями и травами, а также с другими источниками животного белка, включая мясо кошек, перепелов, морских ушек и личинок шелкопрядов.

Кошачьего мяса, как мне сказали, в наличии не имелось (хотя один его источник на моих глазах уверенно прогуливался между столами и подбирал упавшие кусочки), однако меня заверили, что есть все семнадцать указанных в меню видов змеиного вина, как и приготовленные на пару рыбьи губы с зелеными бамбуковыми побегами, запеченные рыбьи потроха, свиная кровь и костный мозг с луком-резанцем, а также нечто под названием «Говяжье масло с цветочными рулетами» — ошеломленный выбором, я забыл спросить, что это такое. Я решил остановиться на запеченном мясе змеи «с особым соусом», по вкусу напоминавшем сладкую сою, на жареной змее с овощами и стакане вина «Пять змей». Мясо напоминало цыпленка (что же еще!), а вино выглядело как текила и так же обжигало горло. Мне быстро удалось научиться обращаться с тонкими змеиными ребрами, похожими на рыбьи кости.

В этом ресторане я оказался единственным *гвайло* («заморским дьяволом») и был для остальных посетителей не меньшей экзотикой, чем для меня — меню заведения. Несколько человек предложили мне пропустить по стаканчику за их столиком — так я познал вкус вина из яичек и пенисов пяти животных, темного цвета, с пугающим осадком, приготовленного с использованием гениталий оленя, быка, барана, собаки и змеи и не такого крепкого, как вино из одних змей.

«Ганбей!» — восклицали мои новые друзья, что на мандаринском диалекте означает «пустой стакан», то есть «пей до дна». Потом мне наливали еще и еще…

Змеи издавна входят в рацион питания жителей Южного Китая, особенно в провинции Гуандун (столица — Гуанчжоу), где мясо змеи прославлял еще мудрец времен правления династии Хань (206 до Р. Х. — 25) по имени Лю Ан, он говорил: «Каким бы хорошим ни было приготовленное южанином блюдо из мяса змеи, в остальном Китае его не оценят». Позже это мясо обрело популярность и на севере, оно упоминалось в описании знаменитого пиршества императоров династии Цин (1644–1911), чревоугоднического кулинарного марафона из 196 блюд, который, как говорят, продолжался три дня.

Змей обычно едят в прохладное время года, то есть с конца сентября по март: китайцы считают, что мясо змеи, впавшей в зимнюю спячку, особенно вкусно. Кроме того, змею соотносят с

позитивным, ярким мужским началом — ян, противоположным негативному и темному женскому началу — инь. Китайцы верят, что змеиное мясо (наряду со многими другими экзотическими продуктами) «разогревает» кровь. Как бы то ни было, хорошее мясо змеи предлагается желающим круглый год, и его наличие или отсутствие определяется только спросом.

В ресторане «Snake King Completely & Restaurant» спрос круглогодичный, как и в деревне Лемат, что находится в пяти километрах к северу от Ханоя. Люди из поколения в поколение приезжают туда, чтобы поесть змей. В расположившихся вдоль ухабистой улицы закусочных вам предложат и другие диковинные блюда, в том числе дикобраза, ящериц и енота, однако именно вывески с надписью «*Тит ран*» («Мясо змеи») привлекают больше всего: люди желают ощутить на себе целебные свойства этого подотряда пресмыкающихся.

На мгновение представьте себя посетителем одного из подобных заведений. Вы садитесь за столик, и через минуту вам приносят особь выбранного вида — знатоки предпочитают кобру. Ее, еще живую, тут же перед вами моют в тазике с водой, затем один из двух удерживающих змею сотрудников персонала делает надрез на ее брюшке, из него выскакивает змеиное сердце и падает на тарелку, где продолжает биться. Кровь сливают в стакан и смешивают со змеиным вином, которое готовят из рисового виски и перебродивших тел нескольких змей. Последним в стакан опускают сердце. Напиток предлагается еще до того, как вы сделаете свой заказ. Одно из блюд на изысканный китайский манер именуется «К югу от Пяти хребтов со свежими шариками из мяса змеи». Разве можно от такого отказаться?

Многие, впрочем, отказываются. С древнейших времен человек не питает к змеям теплых чувств. Разве не в образе змеи явился дьявол первым людям в райском саду? Разве не гадюка убила Клеопатру? Змеи вселяют ужас в сердца героев и зрителей сотен кинофильмов. Наука утверждает, что из примерно 2400 видов змей 200 смертельно опасны для человека. Попробуй разбери, какая может тебя убить, а какая нет.

Практически все змеи, и ядовитые, и неядовитые, съедобны: азиатские кобры, южноамериканские анаконды, европейские садовые, гремучие змеи Северной Америки… Яд змеи находится только в ее голове, а потому мясо можно есть, не опасаясь отравления. В дело идет почти все: кровь и желчь используются для приготовления целебных напитков, мясо — как богатый источник белка, из кожи готовится хрустящая закуска (жарится во фритюре), из нее же шьют обувь, сумочки и пояса.

Больше всего ценятся гастрономические достоинства змей.

«Сегодня люди могут себе это позволить, — говорит Йип Квоклеунг, владелец одного из специализированных гонконгских ресторанов. — Они уже не рассматривают блюда из мяса змеи как нечто исключительное, а считают их такими же обычными, как овсянка». В заведении Квоклеунга чашка змеиного супа стоит менее 2 долларов, а в «Snake King Completely» дороже 10 долларов лишь блюда, которые готовятся с добавлением мяса черепахи или кошки. Широк диапазон цен на змеиное вино. В 1998 году в аэропорте Ханоя я отдал 40 долларов за поллитровую бутылку вина из кобры, а тремя годами позже и в Ханое, и в Сайгоне видел бутылки вдвое большего объема, стоившие вчетверо дешевле. Собственно мясо почти везде предлагается по вполне приемлемой цене. В Джакарте, съев блюдо из мяса кобры, приготовленное тремя разными способами (сатай, запеченное и жаренное на масле с овощами), я купил домой по цене всего доллар за штуку несколько упаковок с мясом той же кобры, но сушеного и раскрошенного для использования в качестве приправы. В целом же обед на двоих, включая змеиное вино с кровью и бьющимися сердцами, обошелся мне менее чем в 10 долларов.

В Европе использование змей в кулинарии также имеет долгую историю, хотя лет сто назад уровень их потребления существенно снизился. В «Гастрономическом Ларуссе» приводятся следующие сведения: «До XVIII века мясо гадюки было очень популярно во Франции благодаря благотворному действию на здоровье и внешность… Мадам де Севине, получившая титул от Пуату, советовала своей дочери раз в год месяц сидеть на "гадючьей диете". Рецепты того времени разнообразны: гадюку можно освежевать и выпотрошить, после чего по желанию варить с травами, фаршировать ею каплуна, варить из нее бульон, делать заливное, готовить масло и т. д. Людовик XIV контролировал продажу мяса гадюк — он предоставил право торговать им только врачам и аптекарям».

Лакомятся мясом змей не только экстремалы выходного дня (вроде меня) и представители среднего класса. В 90-х годах прошлого века только рестораны Гонконга, удовлетворяя местный спрос, импортировали около 50 тысяч змей ежегодно. На американском Западе существовало как минимум 50 ресторанов, предлагавших клиентам стейки из гремучей змеи и ее же под соусом чили; не меньше их было и в отдельных азиатских городах (не говоря уже о китайских), где обосновались крупные китайские общины.

Иначе обстоит дело в джунглях Экваториальной Африки, Центральной и Южной Америки, а также в сельских районах Юго-

Восточной Азии, где змеи — ничем не примечательный продукт, потребляемый не как нечто особенное, а каждодневно, при его наличии, наряду с мясом обезьян и грызунов, с личинками и насекомыми. Кое-где в Латинской Америке «солью из гремучей змеи» по крайней мере раз в день посыпаются другие блюда. Для ее приготовления змею (погремушки и все остальное) мелко режут и засыпают солью, спустя шесть месяцев высохшее мясо выбрасывают, а то, что остается, используют как соль.

Помимо приготовления на шампурах или на решетке — наиболее распространенные способы, — ив Азии, и во многих районах Африки и обеих Америк из мяса змеи обычно варят суп или делают тушеное блюдо, которые порой трудно отличить, поскольку ингредиенты могут быть одни и те же, разница лишь в количестве воды. Иногда супы (тушеные блюда) — чаще в тропических районах — заправляют аррорутом, рисом, тапиокой и другими крахмалосодержащими продуктами. В других местах мясо змеи просто варят с овощами и приправами.

Последнее, что я слышал о школьном приятеле, некогда рассказавшем нам «забавную» историю о домашнем пикнике, это то, что он стал пульмонологом и живет в Южной Калифорнии, где змей, пожалуй, больше, чем людей. Интересно, как он теперь реагирует на блюда из них? Все так же давится от смеха или с удовольствием ест?

Фестиваль гремучих змей

В Соединенных Штатах ежегодно проводится несколько фестивалей с поглощением всевозможных блюд из мяса гремучей змеи. Идея принадлежала фермерам и владельцам ранчо, рассчитывавшим таким образом сократить стремительно разраставшееся поголовье опасных гадов. Сегодня мероприятие превратилось в популярный туристический аттракцион, организуемый в больших и малых городах Америки — от Канзаса до Техаса и по всему юго-западу страны.

Самый крупный и старейший фестиваль проводится как благотворительная акция Малой торговой палатой в Свитуотере, штат Техас. Необычное застолье привлекает туда во второй уикенд марта десятки тысяч гостей. В рекламной брошюре говорится о том, что со времени первого раута, в 1958 году, было выловлено и съедено более 100 тонн западнотехасских гремучников, и говорится это в разделе «Что посмотреть и чем заняться», в котором изложена программа мероприятия, начинающегося с красочного парада и включающего

конкурс на титул «Королева змей», вечера «гремучих танцев» в пятницу и субботу (с музыкой в стиле рок и кантри), шоу заклинателей и «доильщиков» змей, конкурсы поваров, соревнования по поеданию змеиного мяса, охоту на гремучих змей и автобусные экскурсии для тех, кто хотел бы либо сам поймать змею, либо просто сфотографировать пресмыкающееся в естественной среде обитания. Экскурсантов сопровождает опытный гид, индивидуальным охотникам и группам, поймавшим больше всего змей и самый крупный экземпляр, вручают призы. В магазине сувениров продаются футболки, кепки, заколки, куртки и брелоки со змеиной погремушкой.

Снэк из панированной гремучей змеи

«Официальное» блюдо для фестиваля в Свитуотере, возможно, покажется незатейливым, зато его очень просто готовить: «Убейте змею и на час подвесьте за хвост, предварительно отрезав ей голову. Освежуйте и выпотрошите. Нарежьте кусками, которые затем в течение 2 часов вымачивайте в молоке. Обваляйте куски в кукурузной муке или в панировочных сухарях либо в их смеси. Поджарьте во фритюре. Подавайте с горячим луизианским соусом, техасским перечным соусом или соусом тартар».

Маринованная змея, сваренная с рисом

Освежевать змею и нарезать ее мясо кусочками для еды палочками. Кусочки замариновать в смеси соевого соуса, чеснока, имбиря и виски бурбон. Затем положить мясо на частично сваренный рис и продолжать варить до готовности того и другого.

Кельвин Шваб. «Запретная кухня»

Кобра а-ля Пол Пот

«Женщина-повар из Пайлина сверкнула белозубой улыбкой, стукнула черпаком по кипящему котлу и сказала: "Я готовила кобру для Пол Пота". Продолжая помешивать стряпню, она надиктовала рецепт, словно читала по поваренной книге "красных

кхмеров": "Во-первых, надо умертвить кобру. Затем отрезать ей голову и в недоступном для детей месте подвесить на дереве, чтобы яд высох на солнце. Кровь сцедить в чашку и подавать с белым вином. Мелко нарезать мясо кобры и с пригоршней арахиса размять в пюре. Добавить кипяток, виноградный лист, лимонную траву и молотый желтый имбирь. Варить на медленном огне в течение часа. Получается порция на одного человека"».

Заметка Джона Суини в «The Observer», апрель 2000 г.

ЯЩЕРИЦЫ

В голливудском фильме «Новичок» (1990) главарь мафии по имени Кармин Саббатини, которого играет Марлон Брандо, подряжает остро нуждающегося в деньгах студента колледжа (Мэтью Бродерик) забрать в аэропорту Ньюарка посылку. Посылкой оказался живой комодский варан на поводке. Название «комодский» происходит от Комодо — удаленного индонезийского острова, где таких варанов осталось всего несколько тысяч. Когда-то на эту самую крупную в мире ящерицу, длина которой достигает 3,5 метра, а вес 180 килограммов, охотились ради мяса, однако сегодня она находится под охраной индонезийского правительства.

Дальнейшее содержание фильма посвящено в основном перипетиям транспортировки экзотического чудовища, которое то сбегает на заправочной станции, то буйствует в супермаркете. Наконец груз доставлен по назначению, и зритель узнает, что герой Марлона Брандо развлекается тем, что ежегодно собирает членов закрытого клуба гурманов на банкет, где подают исключительно блюда из мяса охраняемых животных. Цена за порцию — от 200 тысяч до миллиона долларов, в зависимости от редкости вида. В фильме говорится, что в мире осталось лишь 8 комодских варанов (на самом деле насчитывается от 2 до 6 тысяч особей), а потому цена одной порции составляла 350 тысяч долларов.

До сего момента не отличавшийся «экологической корректностью» фильм под конец реабилитирует себя, поскольку оказывается: что бы мистер Саббатини ни обещал членам клуба, во время коктейля демонстрируя на подиуме настоящее, еще не убитое животное, они из года в год получали за свои немалые деньги обыкновенную копченую индейку. Что ж, разве любое экзотическое блюдо не напоминает цыпленка? В финале фильма все «съеденные» животные оказываются в зоопарке Бронкса, в личном секторе Кармина Саббатини.

Заметим ради справедливости, что не всякая необычная еда напоминает по вкусу птицу, но что касается ящериц, то их мясо действительно похоже на копченую индейку, правда, в разной степени, с поправкой на конкретный вид пресмыкающегося, его рацион питания и специфику места обитания.

Ящериц можно встретить на всех семи континентах — от южных оконечностей Южной Америки и Африки до заснеженной Арктики, хотя подавляющее число их представителей, примерно 7300 видов, обитает все же в более благоприятном климате,

причем многие из самых крупных и экзотических — они же и самые популярные в гастрономическом смысле — предпочитают тропики. Как обыденный или деликатесный продукт мясо ящерицы особенно характерно для кухни народов Азии и Латинской Америки.

Наиболее потребляемо мясо игуаны, блюда из которого привычны для жителей Мексики, Центральной и Южной Америки, а также некоторых островов Карибского моря, по крайней мере со времен Христофора Колумба, матросы которого характеризовали его как «белое, мягкое и вкусное» (цитата из книги «Жизнь адмирала Христофора Колумба», написанной сыном мореплавателя). Сегодня мясо игуаны продают на рынках, подают в ресторанах и в местах, подобных Игуана-парку в Коста-Рике, идея создания которого, безусловно, восходит к «Парку юрского периода», книги и россыпи фильмов, никак не смягчивших демонический образ древних ящериц. По утверждению владельцев парка, за первые пять лет его работы на свободу были выпущены более 80 тысяч игуан, в результате чего численность этих ящериц выросла настолько, что парк получил разрешение продавать их мясо и проводить другие коммерческие операции (из кожи, например, можно шить пояса, сумочки и обувь).

По размеру игуана не чета дракону с острова Комодо, однако взрослые самцы могут достигать длины 1,8 метра, больше половины которой — хвост, а самки обычно вырастают до 1,2 метра. У игуан характерная «доисторическая» внешность: большие круглые щитки под ушными отверстиями, напоминающие динамики аудиосистемы, выраженный гребень вдоль всего тела, внушительный кожистый мешок зоба, который они раздувают, отпугивая врагов и привлекая партнера. Расцветка ярко-зеленая. Общее впечатление — миниатюрный динозавр, искусно слепленный из фисташкового мороженого.

На местных продуктовых рынках игуана стоит гораздо дешевле, чем в зоомагазине, и обычно продается живой, хотя рептилий более мелких видов часто жарят как шашлык, а в небольших кафе предлагают тушеными или в виде супа с местными овощами, приправленного чесноком, тмином, гвоздикой и мускатным орехом.

Высоко ценятся и яйца игуан. В Колумбии утратившую проворность самку, вот-вот готовую отложить яйца, охотники ловят, острым ножом вспарывают ей живот, осторожно извлекают яйца, втирают в рану древесную золу и зашивают ее, после чего животное отпускают. Игуана вперевалку спешит скрыться в зарослях, предположительно чтобы найти себе очередного

партнера, а охотники возвращаются домой. Добытые яйца либо готовят дома, либо продают на рынке. Понятно, что можно выкопать из земли уже отложенные яйца, но колумбийцам проще прибегнуть к вышеописанному способу, чем сопровождать беременную игуану до места кладки.

Поймать игуану несложно, хотя на короткой дистанции эта ящерица способна развить высокую скорость, к тому же она умеет лазать по деревьям. Обычно охотники подкрадываются и хватают животное, нежащееся под солнечными лучами на одной из нижних веток.

Бытуют разные мнения о достоинствах ящериц как источника пищи. Одни указывают на то, что ловить этих юрких пресмыкающихся трудно, что многие из них мелки и как добыча не оправдывают усилий, затрачиваемых на охоту и разделывание. С другой стороны, ящерица почти вся съедобна, в отличие, к примеру, от мелких птиц, по большей части состоящих из перьев и костей. Кроме того, мясо ящерицы считается экзотическим деликатесом, и посетитель ресторана должен быть готов заплатить за блюдо кругленькую сумму, сходную с той, какую платят за изделия из кожи диких животных. Понятно, что такая же сумочка из кожи быка, свиньи или другого домашнего животного обошлась бы им гораздо дешевле.

В Никарагуа суеверия, религиозные верования и традиции определили характер главного пасхального кушанья — это суп из игуаны; кроме того, местные жители ценят его за питательность и приписывают ему свойства афродизиака. В преддверии праздника стоимость одной ящерицы колеблется от 1,5 до 10 долларов и зависит преимущественно от размера животного. Во многих странах игуаны включены в список охраняемых видов, в том числе в Никарагуа, однако там запрет на охоту и употребление этих пресмыкающихся в пищу нарушается сплошь и рядом. Чаще всего из мяса игуан варят суп с рисом и овощами, именуемый *сопа де гарробо*, либо готовят *пинол*, паштет, который намазывают на хлеб.

Другая популярная крупная ящерица, чаквалла, обитает в горной и пустынной местности от американской Юты до Мексики. Она прекрасно себя чувствует на безжизненной каменистой почве, где ловко прячется от индейских охотников в трещинах и расщелинах. Забравшись в такое убежище, ящерица начинает учащенно дышать, в результате чего максимально наполняет воздухом легкие и на 60 процентов увеличивается в размере. Чтобы достать чаквaллу, охотники пользуются остро заточенной палкой, которой протыкают легкие ящерицы, — малоэстетичная, но эффективная процедура, ничем не хуже

травли кабана собаками или забоя свиньи. Крупная чаквалла достигает 45 сантиметров в длину и почти 9 сантиметров в поперечнике. Ее мощный хвост и туловище — почти сплошь одно мясо. Обычно эту ящерицу жарят на открытом огне и едят с овощами, текилой и лаймом. Иногда чаквуллу, как и других ящериц, готовят вместе с грубой и жесткой кожей. В этом случае ящерицу после извлечения внутренностей и отделения головы кладут прямо на раскаленные угли и запекают, постоянно переворачивая. Когда кожа полопается, добраться до приготовленного мяса не составит труда.

На пространствах от Нила до Юго-Восточной Азии и далее до Австралии люди охотятся на разнообразных варанов, представляющих собой уменьшенные копии комодского. Австралийские аборигены жарят варанов на углях, предварительно обмазав грязью, что дает тот же эффект запекания, что и при приготовлении птицы или рыбы в глиняной обмазке или в фольге. Этих и других более мелких ящериц обычно застают нежащимися на солнышке и либо оглушают внезапным ударом дубинки по голове, либо ловят петлей, закрепленной на конце палки.

Для сравнения: даже самые крупные гекконы Юго-Восточной Азии мельче варанов и игуан и для приготовления порции обычно необходимо несколько штук, тем более если речь идет о представителях самых мелких (до 7,5 сантиметра в длину) видов, часто шмыгающих по стенам и потолкам в жилищах людей. Я сам наблюдал их в своем доме на Гавайях и сегодня чуть ли не ежедневно вижу здесь, в Таиланде, охотящимися на москитов и других насекомых. Местное их название, *джин чо*, имитирует издаваемые малютками характерные щелчки. Существует практически единственный способ приготовления гекконов: жарить в раскаленном масле, хотя более крупные виды, которые достигают 15 сантиметров в длину и обитают в джунглях (реже в домах), можно потрошенными жарить на решетке, как любых других ящериц.

Во Вьетнаме, Гонконге и Китае гекконов помещают в бутылки с крепкими спиртными напитками, в частности с рисовым вином и виски, после чего жидкость настаивается примерно год. В ресторанах — обычно в тех, где подают змей, — цена 50 граммов такого напитка — около доллара; наливают его из банок объемом 5-10 литров. Меньшие по вместимости бутылки, с одним крупным гекконом внутри, можно купить в восточных магазинах и в некоторых сувенирных лавках азиатских аэропортов меньше чем за два доллара. Высушенных гекконов продают на уличных базарчиках в Китае, а в чайна-таунах по всему миру — в

магазинах лекарственных трав. Ящерицу размалывают, порошок разводят в горячей воде и пьют как средство от различных болезней.

Живых ящериц можно купить и во многих зоомагазинах, а также заказать по почте, но тогда стоимость блюда сравнится с ценами господина Саббатини. Цена на особи распространенных видов обычно от 100 долларов, а на более крупных варанов — до 500 долларов. И это неудивительно, ведь их продают как домашних любимцев, почти членов семьи.

Гекконотерапия.

Ландшафтный дизайнер из Бангкока по имени Веера Раунгсри, недавне женившийся в девятый раз, утверждает, что ему не нужна никакая виагра, потому что ее прекрасно заменяют два-три ежедневно съедаемых живых геккона.

По словам Раунгсри, гекконовая диета обеспечивает ему запас жизненных сил, который первым восьми женам оказался не по зубам. Сегодня дизайнеру сорок два, а есть гекконов он начал двадцать лет назад по совету одного камбоджийца, у которого консультировался после того, как врачи поставили ему страшный диагноз: неизлечимое заболевание печени.

Сообщение Associated Press от 18 июня 1999 г.

Суп из игуаны

1 игуана.

1,7 л бульона из игуаны (или куриного, как в данном рецепте).

2 куриных бульонных кубика.

1 долька чеснока.

1 ветка лука-порея.

1 помидор, крупно порезанный.

1 луковица с воткнутыми в нее 3 цветоножками гвоздики.

1 зеленый перец, разрезанный на 4 части.

1/4 маленького кочана капусты.

1 ч. ложка тмина.

1 дробленый мускатный орех.

Соль и перец.

60 г вермишели.

Освежевать игуану, затем помыть мясо и нарезать на порционные куски.

В массивной кастрюле сварить куриный бульон, добавить чеснок, лук-порей, помидор, зеленый перец и капусту. Вновь довести до кипения и на минимальном огне варить полчаса. Добавить в бульон мясо игуаны и варить в прежнем режиме пока мясо не станет мягким (примерно полчаса). Снять с огня. Процедить бульон, овощи удалить. Мясо игуаны отделить от костей и поместить в отдельную посуду.

Вновь поставить бульон на огонь, добавить в него тмин, мускатный орех, вермишель, соль и перец. Варить на медленном огне 5 минут, до размягчения вермишели, после чего добавить мясо игуаны и дать ему хорошо прогреться. Подавать суп очень горячим с кашей из кукурузной муки. Рецепт рассчитан на 6 порций.

Из собрания Берта Кристенсена

АЛЛИГАТОРЫ И КРОКОДИЛЫ

— Пока, аллигатор!
— До скорого, крокодил!

Из популярной песни группы «Bill Haley & the Comets» (1955)

В 50-х годах прошлого века, когда этот рефрен занимал верхние строчки в хит-парадах поп-музыки по всему миру, крокодилы и аллигаторы пользовались имиджем животных веселых и неопасных. Героем американского телешоу того времени под названием «Кукла, Фрэн и Олли» был дружелюбный и общительный крокодильчик Оливер Дракон, соревновавшийся в остроумии с другими куклами-марионетками и с ведущей программы, наивной дамочкой без возраста по имени Фрэн Эллисон. В популярных юмористических комиксах «Пого» одним из часто появлявшихся персонажей был Альберт Аллигатор с мультяшной внешностью, перемещавшийся на задних ногах, неизменно безобидный, часто забавный. А в совсем недавнем прошлом мир с увлечением наблюдал за похождениями героя Пола Хогана в эксцентричном фильме «Крокодил Данди».

С другой стороны, были фильмы, изображавшие этих крупных, закованных в броню созданий своего рода младшими братьями Годзиллы, делавшие из крокодилов универсальное пугало, воплощение безмерных ярости и ужаса. В течение десятилетий бытует «городской миф» о том, что якобы люди, купившие маленьких крокодильчиков как домашних животных, в конце концов избавляются от них, спуская в унитаз; в итоге, дескать, сформировалась целая популяция чудовищ, обитающих в лабиринтах городской канализации. Во время случившегося в 1996 году в Таиланде крупного наводнения с коммерческих ферм исчезли несколько крокодилов, и властям пришлось направить на их поиски армейские команды на лодках, получившие приказ при обнаружении беглецов открывать огонь на поражение.

В то же время существуют и другие отношения человека с этими рептилиями. Так, на протяжении десятилетий бои аллигаторов — популярный аттракцион на американском Юге, а шоу с участием крокодилов неизменно привлекают внимание туристов в Австралии и Юго-Восточной Азии. Сотни тысяч (если не миллионы) людей с ужасом наблюдают за тем, как дрессировщик открывает пасть рептилии, с зубами размером с

большой палец взрослого мужчины, и кладет в нее голову.

Что ж, в дикой природе, встречаясь с крокодилами и аллигаторами, люди действительно иногда попадают им в пасть, как попадают они и в зубы акул. Нельзя не признать, что в разного рода трюках с этими пресмыкающимися кроется немалая опасность. Но верно и то, что средства массовой информации любят усугублять подобные трагедии, представлять их в леденящих душу красках. Рассказы получаются действительно захватывающими, однако они не отражают реальности, потому что и крокодилы, и аллигаторы, а также змеи и многие другие «опасные» хищники не проявляют к человеку ни малейшего интереса, если только не видят, что он угрожает им самим или их потомству.

Именно на сформированном СМИ зловещем образе крокодила основано наше к нему отношение. Большинство представителей «цивилизованного» мира воспринимают крокодилов и аллигаторов не только как животных, которым грозит уничтожение, но и как источник личной угрозы. А жаль, поскольку среди видов, благополучных с точки зрения численности популяции, многие — обладатели вкусного и питательного мяса, причем его рынок на разных континентах неуклонно расширяется.

В Сингапуре жаренное на масле мясо крокодила — гвоздь многих ресторанных меню. В отдельных районах Индии предпочтение отдают карри из крокодила, а в Австралии пирог с мясом крокодила — важный элемент традиционной, чрезвычайно популярной еды. В Японии блюда из крокодила подаются как деликатес в самых дорогих столичных ресторанах. В США суп из аллигатора — признанное блюдо креольской кухни, на юге страны готовят барбекю из ребер аллигатора, а в черных гетто на севере подают с листовой капустой и китайской вигной[7]. Крокодиловое мясо — привычный продукт в отдельных районах Латинской Америки и Африки, где его обычно жарят на открытом огне либо добавляют в острые тушеные блюда и супы.

Мясо крокодилов и аллигаторов дает широкий простор для кулинарной фантазии. Оно хорошо сочетается с различной зеленью, со специями и овощами, прекрасно подходит для приготовления многих блюд, не только супов и тушений, но и запеканок, поджарок, омлетов, а также пирогов, спагетти и других мучных изделий. Скрытое под устрашающего вида панцирем мясо легко разделывается и режется на порции для отбивных и рубленых котлет, после чего жарится на открытом огне, подобно куриным ножкам и грудкам, на которые оно похоже и вкусом (самое нежное мясо — на лапах и хвостах молодых особей). В

изобилии существуют и более экзотические рецепты: от требухи, считающейся деликатесом в Эфиопии, до омлетов из крокодиловых яиц и «Лапы дракона» — поджаренной крокодиловой ступни, предлагаемой в некоторых ресторанах Юго-Восточной Азии. В Таиланде мясо крокодила консервируют вместе с китайскими травами и черными грибами и продают в супермаркетах, а в ресторане одного из отелей у водопада Виктория в Африке клиентам предлагают отведать «Крокодиловый термидор».

Крокодилы и их «родственники» аллигаторы — они меньше по размерам и имеют более узкую морду — водятся в тропических топях по всему миру, в том числе в пойме Нила, в Юго-Восточной Азии, Австралии и на юге США, от Каролины до Техаса. И те и другие поразительно проворны как в воде, так и на суше, вооружены мощными челюстями, в большей степени предназначенными для захвата и заглатывания жертвы, а не для жевания. Одни подвиды предпочитают пресную воду, другие — соленую, а некоторые прекрасно себя чувствуют и в той и в другой. И все без исключения — плотоядные.

Нескольким видам грозит исчезновение, а положение других определяется как «контролируемое», что означает пристальное наблюдение за размером популяции и коммерческое использование только тогда, когда позволяет численность. Американский аллигатор попал в число особо охраняемых в 1967 году, когда количество особей сократилось ориентировочно до 100 тысяч, однако сегодня ему уже ничто не угрожает. В одной только Флориде насчитывается около миллиона аллигаторов плюс 100 тысяч на фермах, занимающихся их товарным разведением. Утратив статус исчезающего вида, американские аллигаторы превратились в источник мяса к столу жителей и гостей преимущественно американского Юга, и главным образом Флориды, Луизианы и Техаса, где расположена большая часть крокодиловых ферм.

Сходная ситуация складывается в Австралии. Там обитающие в соленых водах северного побережья опасные крокодилы некогда оказались на грани исчезновения, но после ряда лет активной охранной работы их численность увеличилась настолько, что сегодня эти зубастые рептилии сами представляют серьезную проблему. В тропиках Северной территории популяция выросла с 5 тысяч особей в 1971 году, когда охота была запрещена, до примерно 70 тысяч в 1998-м. Но и тогда запрет оставался в силе, лишая аборигенов привычной пищи. Аборигены не пожелали с этим мириться и выступили в защиту традиционного для себя образа жизни и рациона питания. В то же время в ходе

государственного визита в страну в 1997 году канцлера Германии Гельмута Коля гостей наряду с сатаем из кенгуру потчевали тушеным мясом крокодила. Как это могло случиться? Все просто: мясо поступило с фермы, имевшей лицензию на его продажу. С тех пор и по сей день на австралийских барбекю бледная плоть крокодила не менее популярна, чем креветки.

Сегодня крокодиловое мясо поступает в широкую продажу с ферм, где разводят этих рептилий, порой с участием государственного капитала. Наряду с небольшими, как правило, государственными фермами, например на Филиппинах, существуют и крупные коммерческие предприятия с внушительным оборотом, в частности действующие на юге США, где организуется настоящая охота на аллигаторов в дикой природе, после чего туши отправляются на мясокомбинаты и фабрики, где из мяса нарезают стейки, а из кожи шьют обувь. Неудивительно, что Соединенные Штаты доминируют на этом рынке, будучи крупнейшим мировым экспортером. Среди самых активных покупателей (преимущественно кожи) — Франция, Италия, Германия и Япония. Для производителей Австралии и Юго-Восточной Азии, где этих рептилий разводят в неволе, крупнейшими потребителями (преимущественно мяса) являются Китай и другие азиатские страны.

Пользуется спросом и «крокодиловое масло», широко применяемое как стабилизатор при производстве парфюмерии и косметики. В Бразилии, Боливии и на Мадагаскаре оно считается эффективным средством лечения любых болезней, от астмы до облысения. Зубы, голова и кости крокодилов продаются в качестве сувениров. Учитывая, что почти повсеместно коммерческое использование рептилий жестко регламентируется и количество предназначенных для рынка особей ограничено, стоимость всего, что можно получить от крокодила и аллигатора, высока.

В Юго-Восточной Азии самое успешное коммерческое предприятие находится всего в получасе езды от Бангкока, в городке Самутпракан. Оно называется просто: «Крокодиловая ферма». Отсюда мясо поступает во многие рестораны Азии. Если верить менеджерам, это самая крупная в мире ферма рептилий — с поголовьем в 40 тысяч крокодилов девяти видов и подвидов. Так это или нет, но недостатка в животных там явно не наблюдается. При посещении фермы в 1997 году я видел их тысячи в бетонных загонах за металлической проволочной сеткой и в мелких прудах. Размером от едва вылупившихся (длиной 15–20 сантиметров) до старых, разве что не поросших мхом, и достаточно больших, чтобы сыграть в самом кошмарном фильме

ужасов. Руководство фермы настаивает на том, что именно у них, а не в индийском заповеднике живет самый большой крокодил из тех, что содержатся в неволе, — его длина якобы более 6 метров. Что ж, охотно верю.

В дикой природе Таиланда крокодилы практически не встречаются, а за турникетом «Крокодиловой фермы» (для иностранцев вход стоит 6 долларов США, то есть в 12 раз больше, чем для тайцев) им угрожают только сами владельцы, имеющие обыкновение превращать своих питомцев в ценную кожу и суп. В одном из магазинов рядом со входом полно чемоданов, портфелей, сумочек, туфель, поясов, брелоков и других изделий из полированной крокодиловой кожи. В другом предлагается крокодиловая тушенка: ее продают в жестяных банках с надписью на этикетке: «Продукт нашей крокодиловой фермы. Отборное мясо представителей лучшего вида крокодилов, приготовленное по современным технологиям в традициях китайской медицины. Тушеное мясо крокодила повышает либидо. Эта питательная и тонизирующая пища полезна для здоровья и вкусна. Она повышает аппетит, ее употребление показано и старикам, и детям. Такой подарок оценит любой». В этом же магазине можно купить бутылочки с «крокодиловым экстрактом», напитком, считающимся полезным и рекомендуемым к употреблению и горячим, и холодным, а также «крокодиловое масло» для массажа.

Неподалеку от этих двух магазинов находится небольшой открытый ресторан, в котором недавние зрители крокодилового шоу, вволю понаблюдавшие за тем, как живет крокодиловый питомник, перед возвращением в сутолоку Бангкока могут расслабиться с бутылкой пива или содовой в руках и за тарелкой пикантного супа. Готовят здесь только из самого нежного мяса (молодых крокодилов), а потому посетители должны быть готовы к тому, чтобы, как и я, увидеть в своей тарелке маленькую крокодиловую лапку. Эти лапки костистые, но приятные на вкус. Цена умеренная, всего полтора доллара за порцию.

38 блюд из мяса крокодила.

Стейк из мяса крокодила.

Горячий пряный суп из крокодиловых ребер.

Жареные крокодиловые ребра с перцем и чесноком.

Жареное мясо крокодила с пастой чили.

Жареное мясо крокодила с хрустящими листьями базилика.

Крокодил под кисло-сладким соусом.

Жареное мясо крокодила с имбирем и чили.

Жареное мясо крокодила с кешью.

Жареное мясо крокодила с перцем и чесноком.

Поджарка из засоленного мяса крокодила.

Острый салат с мясом крокодила.

Суп из крокодилового хвоста.

Сатай из мяса крокодила.

Мясо крокодила с китайским хлебом.

Запеченное яйцо крокодила.

Вяленое мясо крокодила.

Рулет с мясом крокодила.

Жареное мясо крокодила с овощами.

Карри из мяса крокодила.

Мясо крокодила, жаренное во фритюре.

Французский хлеб с мясом крокодила.

Жареное мясо крокодила с грибами *мацутаке*.

Жареное мясо крокодила с грибами «тигровая лапа».

Жареное мясо крокодила с грибами «говяжья печень».

Жареное мясо крокодила с китайскими овощами *конгтяй*.

Жареное мясо крокодила со спаржей.

Жареная печень крокодила.

Жареное яйцо крокодила с ветчиной.

Крокодиловый желудок.

«Лапа дракона».

Лапа крокодила под красными соусами.

Жареный язык крокодила с чесноком и перцем.

Суп из мяса дракона с женьшенем.

Суп тиан-чи из мяса крокодила.

Суп из печени крокодила.

Суп тиан-ма из мяса крокодила.

Суп из мяса крокодила с бамбуковой клетчаткой.

Яйцо крокодила, варенное на пару.

Из меню ресторана таиландской тигровой фермы «Sri Racha», где тигров можно увидеть, но не попробовать

Самый большой в мире крокодил.

Ископаемые остатки крокодилов обнаруживают в горных породах, относящихся к эпохе динозавров. Древние крокодилы мало отличались от современных размерами (хотя, конечно, были крупнее) и внешним видом и охотились на приходивших к берегам рек и озер для водопоя мелких динозавров размером с антилопу. Человеком они воспринимались по-разному. В Древнем Египте бог Себек изображался в облике крокодила,

какое-то время этих рептилий считали здесь священными животными и после смерти бальзамировали. В Аравии одно время практиковалось «испытание крокодилом»: подозреваемого в преступлении признавали невиновным, если им пренебрегал голодный крокодил. На Филиппинах, острове Борнео и в отдельных районах Западной Африки в жертву крокодилам регулярно приносили домашних и диких животных. Делалось это по религиозным мотивам, хотя очевидно и то, что сытый крокодил более приятный сосед, чем голодный. Во многих сказках народов Южно-Тихоокеанского региона крокодилы фигурируют в роли любовников местных женщин.

Слова «крокодил» и «аллигатор» порой используют как синонимы. Хотя и тех и других животных действительно относят к отряду пресмыкающихся, это все же представители разных семейств, и отличить их проще всего по голове. У крокодила морда широкая, напоминающая несколько округлый прямоугольник, по углам которого расположены глаза и ноздри. У аллигатора же голова конусообразная и по форме ближе к треугольнику. Считается, что по отношению к человеку аллигаторы ведут себя гораздо менее агрессивно, чем крокодилы. Во Флориде я лично наблюдал, как один фотограф по грудь погрузился в болотную воду и нос к носу приблизился к аллигатору, чтобы сделать эффектный снимок. Рептилия не проявила к нему ни малейшего интереса.

Подобно большинству холоднокровных животных, крокодилы и аллигаторы значительную часть времени проводят на берегу, нежась в солнечных лучах и поддерживая постоянную температуру тела. Они также имеют обыкновение широко разевать пасть, позволяя воздуху овевать тонкую слизистую оболочку. Эта естественная потребность рептилий отчасти облегчает задачу работникам крокодиловых аттракционов. Но только отчасти, «естественность» позы не гарантирует безопасности человеку, поместившему свою голову между челюстями, утыканными острыми зубами, и потому к выступлению допускаются лишь сытые животные.

Как свидетельствуют источники, самыми крупными были крокодилы, обитавшие в соленых водах речных эстуариев. Сегодня они исчезли практически везде,

включая Индию, Шри-Ланку, Южный Китай, Малайский архипелаг, Северную Австралию, Папуа-Новую Гвинею и Соломоновы острова. Крокодил, убитый в Бенгалии (Индия) около ста лет назад, имел длину 9,9 метра. Экземпляр длиной 8,7 метра был убит примерно в то же время на Филиппинах. По данным Книги рекордов Гиннесса, самый крупный из современных крокодилов имеет длину 5 метров 78 сантиметров, он обитает в одном из индийских заповедников. Но это рекордный показатель, большинство же зрелых самцов достигают длины 4–5 метров, а веса 400–700 килограммов, старые особи могут весить в полтора раза больше.

ЛЯГУШКИ И ЖАБЫ

В один из моих первых визитов на ферму в северо-восточной части Таиланда, которая сейчас стала моим домом, женщина, накрывавшая на стол, — моя будущая жена — в качестве первого блюда подала мне нечто, напоминавшее мелкую пернатую дичь без ножек.

«Гоп», — произнесла Ламаи, заставив меня безуспешно перелистывать тайско-английский словарь.

Вскоре мать Ламаи принесла металлический котелок, полный живых лягушек, и Ламаи сказала, что они были пойманы утром на залитых водой рисовых полях.

«А-а, — догадался я, — вот что такое "гоп"».

Ламаи рассказала, как готовят это блюдо. Из лягушек извлекают внутренности, мелко режут их вместе с ножками и головами, перемешивают с базиликом и яйцом, после чего этой смесью фаршируют лягушачьи тушки и жарят их на решетке. Кожица лягушек становится хрустящей, а вкус начинки я бы сравнил со слегка подкисшей мясной стружкой.

Что касается современной кулинарии, то ножки этих амфибий не такое редкое явление и на более изысканных столах, особенно в Европе, где они являются дорогим деликатесом. Хотя многие из потребляемых европейцами лягушек выращиваются здесь же, на континенте, в частности в Югославии, еще большее их число в замороженном виде поставляется с Кубы и из Соединенных Штатов, где продукт пока не получил широкого распространения, за исключением, пожалуй, южных штатов — там ночная охота на лягушек обеспечивает любителей ключевым ингредиентом тушеных блюд. Не пользуются они популярностью и в Великобритании. Достопочтенный шеф-повар лондонского отеля «Карлтон» Огюст Эскоффье смог в свое время предложить лягушачьи ножки в качестве закуски принцу Уэльскому, только назвав это блюдо *cuisses de nymphes d'aurore* — ножками нимф утренней зари.

Откуда такая брезгливость? Трудно сказать. Возможно, дело в нелепой внешности лягушек и многочисленных шутках, с ними связанных. Влажная кожа, без шерсти, перьев и чешуи, гипнотизирующий взгляд выпуклых глаз, огромный рот, способность жить как в воде, так и на суше, где они передвигаются преимущественно прыжками, а также глубокий, «нутряной» голос делают их слишком уж необычными, чтобы вызывать аппетит (хотя если говорить о внешности, то цыплята кажутся мне куда более нелепыми созданиями). Не исключено,

что играет свою роль и малая величина этих земноводных, сравнимых по размеру с певчими птицами, что вызывает неудобства при готовке. Вероятно, не способствует популяризации продукта и лягушонок Кермит из «Улицы Сезам». Как бы то ни было, найти ножки лягушек в супермаркете непросто, разве что в специализированных магазинах и в виде консервов, которые, как и блюда из мяса лягушек в ресторане, предлагаются по явно завышенной цене.

«Предубеждение против лягушек и саламандр как источника пищи связано с тем, что они холодные и скользкие, с непривлекательностью их болотистых, поросших водорослями мест обитания, с ожиданием того, что от них будет "нести тиной", — пишет Кельвин Шваб в своем замечательном исследовании необычных продуктов под названием «Запретная кухня». — По собственному опыту знаю, что эти ожидания никогда не оправдываются и что человек, который смог подавить в себе брезгливость и съел хотя бы кусочек от лягушачьей ножки или которого провели, заставив отведать мяса лягушки, неизменно признает, что эта еда превосходит по аромату и нежности самых удачно приготовленных цыплят».

Другое недоразумение связано с распространенным ошибочным мнением, поддерживаемым в том числе французской кулинарной энциклопедией «Гастрономический Ларусс», — будто съедобны только ножки лягушек. Хотя они действительно наиболее мясисты, во многих частях света с удовольствием и без всякого ущерба для здоровья лягушек едят целиком, как это делают Ламаи и ее семья в Таиланде в сезон муссонов, когда лягушки пробуждаются от зимней спячки и выбираются из своих нор в дамбах, разделяющих рисовые поля.

Французская энциклопедия подчеркивает и то, что предварительная обработка лягушачьих ножек — дело непростое. Сначала с лягушки снимают кожу, затем отрезают ножки у основания так, чтобы они не отделялись друг от друга. После удаления перепончатых лапок (чтобы скрыть происхождение ножек и сделать их похожими на маленькие куриные?) ножки на 12 часов замачивают в холодной воде, при этом меняя ее каждые 3^4 часа. В результате мясо становится белым и, пропитавшись водой, набухает.

Далее ножки готовят разными способами: маринуют и жарят на шампурах, обваливают в муке и жарят на сковороде, жарят с луком на сливочном масле или делают суп с луком-шалотом и сладким белым вином. В фешенебельных ресторанах Таиланда, где ножки иногда именуют рисовым цыпленком (поставляются с рисовых ферм на севере страны), их готовят в сковороде-вок с

перечными зернами, красным чили, пальмовым сахаром, базиликом и галангалом. Кроме того, их могут подавать в карри, томатном соусе, а отделенное от костей мясо включать в состав яичной фритаты. Мелких лягушек часто обмакивают в кляр и жарят во фритюре, после чего едят целиком, иногда посыпая солью и сбрызгивая уксусом.

На большей части Азии, Африки и Латинской Америки (всего в мире насчитывается около 3500 видов лягушек, обитающих практически повсюду, за исключением арктических районов) все это делается проще и с меньшими потерями. В отличие от Европы и Северной Америки, лягушек там не выращивают, а ловят в залитых водой лесах, на болотах и рисовых полях. Местные жители охотятся по ночам с фонариками, ориентируясь по громкому кваканью. Загипнотизированных светом земноводных собирают с помощью заостренных палок, сетей или просто руками, после чего в корзинах или мешках относят домой и хранят живыми до утра. На следующий день лягушек потрошат и моют, нанизывают на бамбуковые палочки, жарят на открытом огне и подают с рисом, иногда добавляют острый соус. Лягушек можно увидеть на уличных рынках десятками (сотнями?) прыгающими как безумные на больших сковородах, прикрытых проволочными сетками, а также подвешенными, подобно чесночным головкам или перцам, на длинной веревке или зажаренными на тех же бамбуковых шампурах. Лягушки, жаренные во фритюре, выглядят как мужчины в костюмах — надменные плутократы? — и почти магическим образом исчезают во рту, как сладкая вата. Ножки никогда не отделяют от тела и ничто не выбрасывают, в пищу идет все, включая кости. В одном из моих любимых бангкокских ресторанов жарят в масле кожу лягушек и подают в виде хрустящих чипсов не толще бумажного листа.

С жабами все по-другому. Если при упоминании о лягушках некоторые морщат нос, то при намеке на этих их родственниц многие делают страшные глаз. Лестно отзываясь о жабах, вы рискуете навсегда лишиться расположения собеседников. И вновь все дело, думаю, во внешности. Если лягушка гладкая и влажная, то большинство жаб сухие и усеяны бородавками. Кроме того, не так давно один из видов, обитающий в Сонорской пустыне на юго-западе США, приобрел дурную репутацию из-за выделяемого секрета, который при попадании в высохшем состоянии в дыхательные пути действует как опасный галлюциноген. («У него вкус клея для конструктора, — рассказывала одна женщина, «занюхавшая жабу». — Я сделала несколько глубоких вдохов, и пыль проникла мне в самые легкие. Мгновенно по телу побежали

мурашки. Через минуту я уже была на земле и металась, как в припадке. Я не могла контролировать свои действия, мое тело словно не принадлежало мне. Я не могла говорить, ничего не могла… Это было потрясно!») Ноги у жаб короче, и, соответственно, мяса в них меньше.

С другой стороны, многие виды жаб съедобны, и если вместо рекомендуемых трех или четырех пар лягушачьих ножек на порцию придется взять пять или шесть пар жабьих — что ж, тоже неплохо. Принципиальных различий в способах приготовления нет.

Наконец, несколько слов о жабьем вине. Чуть ли не все представители мира насекомых и рептилий используются для ароматизации виски и вина, обычно в надежде, что сочетание этих компонентов (гекона и рисового вина, змеи и виски и т. д.) произведет некое лечебное действие, — как правило, считается, что такие напитки дают долголетие и сексуальную силу.

В 1995 году в Камбодже повальное увлечение жабьим вином чуть было не уничтожило всю популяцию этих земноводных. Спрос на вино (напоминало крепкий портер и стоило дешевле виски и пива) был настолько высоким, что министр природы Камбоджи д-р Мок Марет призвал охотников за жабами прекратить свой промысел, губительный для всей экосистемы. Специалист по традиционным методам врачевания Чай Синг Вай, практикующий в Пномпене, говорит, что, в отличие от вина, настоянного на гекконе, пришедшего из Вьетнама и Китая, жабье вино — чисто кхмерское изобретение. В соответствии с рекомендуемым им рецептом жаб следует высушить, пожарить, отжать и сок размешать в вине вместе с некоторыми травами, включая черный сахарный тростник, — получается густой напиток, который впору пить из ложки.

Зачем? Согласно неподтвержденным заверениям, употребление жабьего вина позволяет излечиться от сифилиса и ряда других заболеваний, передающихся половым путем, а кроме того, повышает аппетит и улучшает сон. Воистину предложение, от которого трудно отказаться.

Тем не менее замминистра природы Пу Сават остался к нему равнодушен: «Мне больше нравятся жабы, которые ловят вредных насекомых, уничтожающих посевы». Хорошо быть здоровым.

Мэтр Эскоффье о лягушках.

«В свое время я по ряду причин решил заменить в меню вульгарное слово "лягушки" на мифологическое "нимфы". Название повсеместно прижилось. Вот рецепт одного из моих блюд с лягушкой. Оно называется

"Chaud-froid a L'Aurore".

Варите лягушачьи ножки на медленном огне в первоклассном белом вине. Остудите их, хорошо очистите и тщательно обсушите куском мягкой ткани. Затем обмокните одну за другой в рыбный соус Chaud-froid с паприкой, он должен иметь золотистый цвет. Уложите ножки на слой желе из шампанского, заранее приготовленного в квадратном серебряном блюде или в хрустальной чаше.

Между ножками положите пучки кервеля и листья эстрагона, имитирующие водную растительность, и покройте все слоем такого же желе, чтобы создать эффект водной среды.

Подавайте блюдо к столу в глыбе льда, форму которой пусть вам подскажет ваша фантазия».

Тимоти Шоу. «Мир Эскоффье» (1994)

Лягушата во фритюре

100 головастиков.

5 больших куриных яиц.

4,5 л прудовой воды в ведре.

3 стакана панировочных сухарей.

Щепотка острого красного перца.

4 стакана растительного масла, разогретого до 260 °С.

Выпустите головастиков в воду и дождитесь, когда у них появятся лапки и исчезнет хвост. Пока будете ждать, смешайте панировочные сухари с красным перцем, напишите детективный роман, вырастите детей и совершите кругосветное путешествие. Когда лягушата подрастут, обмакните их в яйцо, обваляйте в смеси сухарей и перца и жарьте до золотистого цвета. Подавайте как есть или в виде фаджиты.

АКУЛЫ

Как говорят сведущие люди (в страховом бизнесе их называют актуариями), шанс попасть под удар молнии — один к 2 миллионам, умереть от укуса шершня — один к 5 миллионам, угодить под отвалившуюся от самолета деталь — один к 10 миллионам, а быть растерзанным акулой — один к 300 миллионам! В Северной Америке число умирающих каждый год от проглоченной зубочистки больше числа убитых акулами за последнее десятилетие.

Таким образом, дурная репутация акул в гастрономическом контексте не может считаться заслуженной. Многие полагают, что это акулы закусывают людьми, тогда как на деле ситуация совершенно иная. Иная настолько, что из 350 видов акул более 80 % находятся под угрозой уничтожения по причине горячего желания человечества отведать их мяса и плавников.

Да, акулы создания опасные. За 450 миллионов лет, неустанно «патрулируя» просторы Мирового океана, они превратились в умелых хищников, занимающих место на вершине пищевой пирамиды. Акула способна услышать звук на расстоянии более пяти километров и выйти на его источник с погрешностью менее четверти метра, даже в условиях нулевой видимости. Она может уловить запах крови на расстоянии двух километров, почувствовать усиление электрического тока в теле раненой рыбы или запаниковавшего человека, услышать даже биение их сердец. Акула способна развивать скорость 40 миль в час и выше. У нее не бывает проблем с зубами: если ломается один, его место автоматически занимает другой.

Нет ничего странного в том, что сценарист Питер Бенчли и режиссер Стивен Спилберг сделали себе имя на серии фильмов, объединенных общей темой и названием «Челюсти» (1975). Разве можно забыть их героиню — светловолосую девушку-хиппи, покидающую веселую компанию на берегу, сбрасывающую с себя одежду и при свете луны уплывающую в море? Она плывет — а музыка становится все громче, все тревожнее… Внезапно вода вокруг девушки вспенивается, и мы слышим душераздирающий крик, после чего несчастная исчезает в пучине.

Такое действительно случается, но редко. Скользящие по волнам серферы — излюбленное лакомство акул, наравне с тюленями и морскими черепахами. Женщина во время месячных также рискует, купаясь в потенциально опасных водах. Не всегда спасателям удается обнаружить и получивших ранения жертв морских катастроф. И все же в наши дни в роли хищника чаще

выступает человек, а в роли жертвы — сам прирожденный охотник. Сегодня мясо акулы едят в Южной Америке, Европе, Азии и Африке, реже в Соединенных Штатах и Канаде, хотя и там его потребление быстро растет — с ростом популярности рыбы, жаренной на сковороде и в гриле, и с сокращением поставок тунца и меч-рыбы. Акулье мясо ценится за высокое содержание белка при почти полном отсутствии жира и холестерина. 150 граммов сырого мяса акулы обеспечит вас примерно 120 граммами приготовленного постного мяса, в котором около 30 граммов высококачественного белка и всего около сотни калорий.

В буклете, выпущенном в 1977 году Гавайским университетом в рамках реализации Консультативной океанографической программы, акулы характеризуются не как кошмар моряков, а как «мечта шеф-повара», так как «благодаря тонкому аромату их мясо придется по вкусу большинству людей, особенно при использовании соусов, специй и приправ. Акулье филе после термообработки приобретает замечательный белый цвет, а сама рыба готовится быстро и легко». Мясо акулы-мако, которая достигает в длину 6 метров, часто сравнивают с мясом меч-рыбы, и больше комплиментов достается акуле, хотя и сегодня рестораторы порой подают ее под видом меч-рыбы либо под названием «белая рыба» или «серая рыба». Поскольку вкус акульего мяса неотличим от любого другого плотного мяса белого цвета, мало кто способен его идентифицировать.

Акул обычно ловят с применением мощной нейлоновой лесы длиной до девяти миль, на которой может быть закреплено до трехсот крючков с наживкой (сети акулы рвут, а учитывая, что стаями эти рыбы не плавают, использование сетей невыгодно и экономически). Пойманную акулу необходимо немедленно выпотрошить. Если тут же не выпустить из ее тела кровь, мочевина превратится в аммиак и мясо приобретет неприятные запах и вкус. После этих процедур Консультативная океанографическая служба Делавэрского университета рекомендует поместить акулу в лед, а по возвращении на берег — сделать надрез вокруг ее головы и надрезы от головы до хвоста по спине и брюху. Затем, удерживая голову или хвост акулы в одной руке, щипцами в другой снять с рыбы кожу. Далее нужно отсечь голову и хвост, срезать слой темного мяса и разделать его на филе. Филе тщательно помыть и заморозить или готовить как любую другую рыбу.

Беглый просмотр интернет-сайтов показывает наличие множества советов от знатоков акул и любителей акульего мяса, предлагающих рецепты закусок (акула, жаренная во фритюре и подаваемая с креольской горчицей), кебаба из акулы, жареной

акулы с соусом из анчоусов и каперсов, акулы по-южноафрикански с укропной эссенцией, тако с акульим мясом, акулы с миндалем, запеченной классическим способом и по-марсельски, карри из акулы по-бенгальски, хрустящего мяса акулы с кисло-сладким соусом, терияки из акулы и акулы-пашот с соусом рему-лад. Для нейтрализации любых остатков аммиака и получения гарантированно хорошего вкуса при использовании любого рецепта можно добавлять четверть чайной ложки уксуса или лимонного сока на 450 граммов мяса.

Специалисты из Делавэрского университета предлагают и другие советы по хранению мяса акулы. Вот некоторые из них. Перед заморозкой мясо следует разделать и расфасовать порциями на одну готовку. Копчение не поможет сохранить его и лишь усилит специфический запах. При засолке и консервировании не следует пользоваться йодированной солью, так как в этом случае мясо либо почернеет, либо быстро испортится. Глиняная посуда для засолки должна быть глазурованной, иначе начнется процесс выщелачивания керамики и мясо пропадет. Хорошо подходят для засолки пластиковые емкости. Прежде чем засаливать мясо акулы, на ночь замочите его в концентрированном рассоле — так вы удалите из него все остатки крови, — затем промойте мясо чистой водой, положите горизонтально и дайте воде стечь; спустя час-другой поместите его в емкость, посыпая солью каждый слой; на последний слой насыпьте примерно 2,5 сантиметра соли.

Особняком на фоне всего этого гастрономического изобилия стоит суп из акульих плавников, который на заре нового тысячелетия защитники природы превратили в объект самых яростных нападок, объявив врагами мира и своими собственными миллионы тех, кто считает, что такой суп повышает потенцию и социальный статус (среди обвиняемых почти сплошь мужчины китайской национальности). Это блюдо — одно из самых дорогих в меню ресторанов — объявляется главным виновником резкого сокращения поголовья многих видов акул. По сведениям Джулии Баум и ее коллег из Университета Долхаузи в канадском Галифаксе, изложенным в журнале *Science*, в наибольшей степени пострадала акула-молот, численность которой к 2003 году снизилась по отношению к уровню 1986 года на 89 %. Популяция лисьих акул сократилась на 80 %, тигровых — на 65 %, синих — на 60 %, а героинь «Челюстей» — белых акул, известных также как акулы-людоеды, — на 79 %.

Наиболее озабоченные подобной динамикой люди говорят, что хотя в ряде стран, и в частности в Индии и Бразилии, акулью тушу используют полностью, как источник белка, все чаще этих

рыб ловят преимущественно ради плавников, которые стоят значительно дороже, чем мясо. Чтобы сэкономить на судах место для более ценных видов рыб и тех же акульих плавников, а также чтобы не допустить порчи другой рыбы выделяемым телами акул аммиаком, плавники нередко отрезают у еще живых акул, после чего изуродованных рыб выбрасывают назад в море, где они либо медленно опускаются на дно, либо становятся жертвами других акул. Ситуация столь удручающая, что к «антиплавниковой» кампании примкнул даже Питер Бенчли, заявивший, что сегодня он не смог бы «с чистой совестью» написать «Челюсти».

В некоторых странах уже введен запрет на ловлю в местных территориальных водах акул исключительно ради плавников. Среди таковых Бразилия, Соединенные Штаты, Коста-Рика и Австралия. Несколько лет назад авиакомпании «Singapore Airlines» и «Thai Airways International» под давлением общественности изъяли из своих меню суп из акульих плавников. То же делают отели по всему миру. Ну а ресторанов, предлагающих это блюдо, достаточно, особенно в городах, где проживает много этнических китайцев. В одном только Чайна-тауне Бангкока их более восьмидесяти.

Суп готовится из похожих на лапшу желеобразных нитей янтарно-желтого цвета, извлекаемых из спинного плавника или из двух брюшных плавников акул любого вида. Некоторые историки говорят, что в Китае такой суп едят со времени правления династии Хань, то есть уже две тысячи лет. Другие утверждают, что мода на него зародилась с приходом к власти в 960 году династии Сун. Так или иначе, а блюдо имеет в Китае долгую и «аппетитную» историю, тесно связанную с элитой китайского общества.

Согласно фармакологии XVI века, акульи плавники «открывают желудок» — иными словами, повышают аппетит. Потому, как пишет один из средневековых кулинаров, «ими можно начинать трапезу или подавать в разгар застолья, готовя себя к предстоящему наплыву блюд».

Это деликатес, который стоит дороже подавляющего числа — если не всех — прочих супов (возможно, за исключением первых блюд с ласточкиным гнездом), так как, во-первых, это суп из акулы, а во-вторых, потому, что готовится не просто и не быстро. Читая инструкции по его приготовлению в книге Брюса Коста «Ингредиенты азиатской кухни», которую Крейг Клейборн охарактеризовал как работу, «не имеющую себе равных по полноте среди всего, что когда-либо публиковалось об основных продуктах азиатской кухни», я задавался вопросом: станет ли кто-то сам заниматься этим хлопотным делом? Спрос на блюдо

можно объяснить только статусными соображениями да надеждой на возрождение половой силы.

По словам Коста, чтобы подготовить плавники, их нужно в течение суток вымачивать в нескольких сменах воды, затем после энергичного скобления варить, дать стечь воде и вновь вымачивать. Потом плавники заливаются бульоном с вином и в течение трех часов варятся на пару. Жидкость сливается — и после промывки в нескольких водах плавники наконец готовы к приготовлению в пищу.

Неудивительно, что люди редко готовят дома суп из свежих плавников. Обычно их приобретают замороженными, высушенными или консервированными. Еще чаще плавниками за баснословные деньги лакомятся в китайских ресторанах. Существуют также супы быстрого приготовления — в пластиковых корытцах и вакуумной упаковке. Их можно хранить при комнатной температуре, по выражению производителя, «в течение продолжительного времени». Как, интересно, отреагировали бы на это китайские мандарины?

Что касается вкусовых достоинств, то после столь тщательного вымачивания, вываривания и промывки плавники становятся практически безвкусными и лишь придают супу характерную вязкость. Блюдо отличает легкая, приятная консистенция, а своим вкусом и ароматом оно все же обязано мясу крабов, икре, креветкам, душистым грибам, овощам, имбирю, бамбуку, тонко нарезанным ветчине и курятине, женьшеню и другим компонентам.

Оладьи с акульим мясом

1,5–2 стакана мелко нарезанного или измельченного в мясорубке акульего мяса.

1/2 стакана муки.

2 яйца, взбитых до пены.

1 маленькая морковь, мелко нарезанная.

1/2 маленькой луковицы, мелко нарезанной.

Соль и перец по вкусу и с учетом возможного использования соуса.

Щепотка глутамата.

2-3 ч. ложки зеленого лука, мелко нарезанного.

1-2 капли желтого пищевого красителя, по желанию.

Возможное дополнение. 1/4 стакана следующих ингредиентов в любом их сочетании: нарезанные ломтиками соевые бобы или волокнистая фасоль, пряди лопушника съедобного, мелко

нарезанные водяной каштан и китайская петрушка.

Смешайте все ингредиенты. Тесто должно получиться вязким, но легко стекать с чайной ложки. При необходимости добавьте муки или воды. Жарьте во фритюре при 180 °C до равномерного подрумянивания. Готовые оладьи подсушите на бумажном полотенце. Подавать с соусом тартар, темпурой или соевым соусом.

Колледж океанографии Гавайского университета, 1977 г.

ФУГУ

В юности я часто проводил лето на одном из островов у побережья Нью-Джерси, где мы с братом любили встречать по утрам возвращавшиеся из моря рыбацкие лодки, наблюдать за тем, как их по бревнам затаскивали на берег. Потом рыбаки принимались сортировать улов, выбрасывали ненужное за борт, а мы, человек десять, ежедневно собиравшиеся на берегу, все это подбирали. Для рыбаков и магазинов, которым они продавали улов, отбракованная рыба не представляла ценности, а для нас превращалась в обед или ужин.

Среди бросовой попадалась и рыба-собака, способная раздуваться как шар. Такая оборонительная реакция призвана отпугивать хищников. Некоторые наши приятели говорили, что рыба несъедобна, даже ядовита, но мы с братом считали, что ее выбрасывают потому, что в ней мало мяса — лишь две полоски размером с палец по обе стороны хвоста. Чтобы что-то из нее приготовить, пришлось бы немало наловить и начистить.

Лишь много лет спустя, уже живя на Гавайях и время от времени общаясь с японскими туристами-отпускниками, я услышал о существовании еще одной разновидности рыбы-собаки — о смертельно ядовитой рыбе под названием фугу. Я узнал, что японцы считают ее деликатесом и что в Японии существуют сотни ресторанов, специализирующихся на ее приготовлении. В глазах тех, кто мог себе это позволить и был готов рисковать, фугу считалась главным гастрономическим изыском, своеобразным кулинарным экстримом.

Насколько рискованным? Оценки высказываются разные, однако по некоторым сведениям, ежегодно от отравления этой рыбой умирают до двадцати человек. Главным образом вследствие неправильной домашней обработки. Независимо от цифр осторожность необходима, и занимающиеся приготовлением фугу повара получают самую серьезную подготовку — проходят долгий период стажировки, — прежде чем получают разрешение на работу под строгим контролем со стороны государства. Требования настолько высоки, что заветную квалификацию получают менее трети претендентов.

Фугу — общее название рыб семейства иглобрюхих. Засушенными в надутом состоянии их можно увидеть по всему миру в сувенирных лавках, а также в приморских ресторанах, где они висят под потолком с лампочкой внутри. Известно около ста видов фугу; тридцать восемь обитает в морских водах вблизи Японии и в ее реках. Большинство видов вполне безопасны для

использования в пищу. Риск возрастает при употреблении тех, которые содержат тетродотоксин. Щепотки этого яда — столько содержится в теле тигровой фугу — достаточно, чтобы убить свадебную процессию из тридцати участников. Смертельная доза для взрослого человека равна 1–2 миллиграммам и может поместиться на булавочной головке. Ученые утверждают, что по своему молекулярному составу этот яд не имеет аналогов среди органических веществ и в 1250 раз сильнее цианида. Как и в случае с кураре, с которым тетродотоксин часто сравнивают, противоядие от него неизвестно.

В предшествующие столетия многие знаменитые люди писали о фугу или ели ее, включая капитана Джеймса Кука, который в 1774 году попробовал кусочек этой рыбы, выловленной в районе Новой Каледонии. Рейнхольд Форстер и его сын Джордж, натуралисты и участники экспедиции Кука, сделали набросок рыбы, прежде чем ее подали на ужин. «К счастью для нас, — писал капитан Кук в своем дневнике, — приготовили только печень и икру, которые я и оба Форстера едва отведали. Около трех или четырех часов утра мы почувствовали крайнюю слабость во всех членах в сочетании с онемением и покалыванием, какое возникает в отмороженных руках и ногах при их приближении к огню. Я почти лишился осязания, не различал тяжелые и легкие предметы — кварта воды в кувшине и перо одинаково ощущались в моей руке. Всех троих вырвало, и последовавшее обильное потоотделение принесло нам большое облегчение. Утром одна из свиней, съевшая внутренности рыбы, была найдена мертвой».

Спустя годы Джон Стейнбек описал, как на пляже на берегу Калифорнийского залива они с другом встретили мальчика с иглобрюхом в руках и попытались купить у него рыбу. Мальчик отказался, сказав, «что рыбу ему заказал мужчина, обещавший заплатить десять сентаво и собиравшийся отравить кота». На месте несчастного кота однажды оказался шпион, причем не какой-нибудь, а Джеймс Бонд, которого волею его создателя, автора «Из России с любовью», пнули ботинком с вмонтированным в подошву отравленным шипом. «Тело Бонда начало неметь. Стало трудно дышать… Бонд медленно повернулся на каблуках и лицом вниз рухнул на пол цвета красного вина». Агент 007, конечно же, выжил, и в следующем романе, «Доктор Но», выяснилось, что Бонда пытались отравить ядом фугу. «Его выделяют из половых органов японской рыбы-шара, — объяснил шефу Бонда врач-невролог. — Страшный яд, действующий очень быстро».

Токсины блокируют прохождение нервных импульсов и

быстро выводят из строя всю нервную систему. С момента употребления рыбы в пищу до появления симптомов отравления проходит от двадцати минут до двух часов, так что человек может почувствовать себя плохо еще за столом. Первый тревожный признак — онемение губ и кончика языка, которое постепенно распространяется на конечности. Затем появляются головная боль, боли в желудке, ощущение сдавленности в горле, жара на лице, головокружение, тошнота.

Возникающая в некоторых случаях сильная рвота, возможно, позволит отравившемуся очистить организм от яда в достаточной степени, чтобы выжить, как это случилось с Куком и его спутниками. При отсутствии же рвоты прогноз малоутешительный. Тело начинают сотрясать конвульсии, после чего человека охватывает чувство усталости, желание прилечь. Становится трудно говорить. Затрудняется дыхание. Пульс учащается, кровяное давление сначала повышается, а затем, с развитием паралича, понижается и кожа становится синюшной. Спустя 2–6 часов наступает смерть.

С какой стати, спросите вы, затевать столь опасную игру, за которую в любом случае придется платить немалую цену? Фугу — один из самых дорогих продуктов в Японии и японских ресторанах по всему миру, от Гонконга до Нью-Йорка. Цена за килограмм доходит до 130 долларов при оптовой покупке, а в ресторане счет за обед из четырех-пяти блюд из этой рыбы, приготовленной различными способами, может достигать 400 долларов.

Ежегодно миллионы людей испытывают судьбу, утверждая, что это не опаснее, чем летать. Когда самолет падает — это трагедия, но ведь большинство пассажиров успешно добираются до места назначения, не так ли? Решающую роль в принятии рискованного решения играют амбиции. Престижно заказать дорогое блюдо. Способность вкусить опасное яство, которому легко найти безобидную альтернативу, возвышает человека в собственных глазах и в глазах окружающих. В обществе, где царит культ мачо, фугу обеспечивает мужчинам более яркий путь утверждения собственной мужественности, чем пение в баре-караоке. Поставить на карту свою жизнь готовы даже некоторые иностранцы. Для туристов, жаждущих новых ощущений, съесть фугу проще, чем покорить горную вершину или сплавиться по бурной реке.

На рынке в японском Симоносеки, где продается большая часть всего национального улова фугу, аукционный торг ведется весьма своеобразным способом. По мере того как аукционист объявляет товар, покупатели подходят к нему, запускают руку в

длинный черный рукав, скрывающий руку аукциониста, и особым образом захватывают его пальцы, тем самым сообщая цену, которую готовы заплатить. Аукционист, продолжая описывать партию, запоминает до десяти кодовых рукопожатий и в конце концов объявляет покупателя. Таким манером менее чем за час может быть продано до двух тонн фугу.

Во многих азиатских рыбных ресторанах эта рыба содержится живой до момента приготовления. После того как клиент сделает заказ, повар энергичным шлепком укладывает ее на разделочную доску и, крепко удерживая одной рукой, острым треугольным ножом в другой удаляет у нее зубастый рот, отрезает грудные и спинной плавники, отсекает хвост. Эти части рыбы он откладывает на черный поднос — для дополнительной обработки. Затем он разрезает рыбью кожу по обе стороны от жабр до хвоста, снимает ее и кладет на тот же поднос. Далее действия повара напоминают работу хирурга. Сначала он вырезает жабры и помещает их на красный поднос, куда отправляет все опасные части рыбы. Далее он вскрывает брюшко, извлекает яичники и икру, если это самка, и гонады, если самец, а также сердце, печень, почки, желчный пузырь и кишки — все это присоединяется к жабрам на красном подносе, так же как глаза и тонкая пленка из брюшной полости. Наконец он тщательно моет рыбу в холодной воде, промокает и разделывает на два филе. По правилам вся операция делится на тридцать этапов, у опытного повара на них уходит до двадцати минут, тогда как для обработки других видов рыбы достаточно минуты.

Фугу подают в ресторанах с октября по март, а лучшим считается сезон с декабря по февраль. Многие клиенты с радостью довольствуются суси и сасими из фугу, для которых рыба нарезается полупрозрачными пластинками, красиво укладывается на блюде (часто в виде хризантемы или летящего журавля) и подается с кисловатым соусом (обычно соевым), измельченным луком-резанцем и тертым редисом.

Некоторые заказывают полный обед из фугу, приготовленной различными способами. *Хиредзаке* — очень ароматные поджаренные плавники фугу, опущенные в горячее сакэ, — скорее напиток, а не еда; употребляется в сочетании с любым из перечисленных ниже блюд. *Фугутири*, или *тиринабе*, — порционное блюдо в горшочке с кусочками мяса фугу, с ее костями и головой, а также с лапшой и разными овощами, сваренными вместе; блюдо может готовиться прямо на глазах клиентов, и они по желанию добавляют в него те или иные ингредиенты. Для приготовления *фугдзёси* в оставшуюся в горшочке из-под *фугутири* жидкость добавляются рис и яйцо.

Рыба может быть подана и целиком, зажаренной в жидкой панировке во фритюре. Для желающих воспользоваться афродизиаком измельченные гениталии рыбы, возможно, разведут в горячем сакэ, хотя следует иметь в виду, что их использование противозаконно, уступку могут сделать только постоянному клиенту, другу шеф-повара, хозяину ресторана или настойчивой и убедительной просьбе знаменитости (пример — ниже).

Слабо выраженный вкус фугу — знатоки предпочитают говорить «нежный» — и плотная, жестковатая консистенция, вероятно, объясняются отсутствием в рыбе жира. Даже после удаления ядовитых органов в коже и мясе может сохраняться небольшое количество токсинов, и при употреблении их в пищу человек ощущает на губах и языке легкое покалывание, что лишь придает трапезе пикантности, поскольку так проявляются ранние признаки отравления.

Когда в начале 1990-х годов японская экономика переживала спад, многие рестораны, в которых подавались блюда из фугу, закрылись, и белые воротнички уже не могли позволить себе этой роскоши. Тем не менее фугу продолжала оставаться основой крупного бизнеса. Рыбаки вылавливали рыбу в период весеннего нереста и выращивали мальков в море в огромных клетках из сетки. Порой в одной клетке находилось до 30 тысяч рыб. Японцы научились также производить искусственное оплодотворение икры. В 1996 году потребление фугу в Японии составило 10 тысяч тонн. Соглашением, заключенным между американским Управлением по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов (FDA) и японским Министерством здравоохранения и социального обеспечения, гарантируется должная обработка и сертификация на безопасность мяса фугу, поставляемого на экспорт, с учетом некоторых различий в требованиях отдельных штатов.

Нью-йоркские рестораны, предлагающие блюда из фугу, должны импортировать эту рыбу из Японии в замороженном виде, уже прошедшую детоксикацию и с извлеченными ядовитыми органами. В 2002 году таких ресторанов было около десятка в самом Нью-Йорке и лишь около двадцати на остальной территории Соединенных Штатов. Многие из них активно посещаются этническими японцами и туристами с Японских островов.

Рыбы, именуемые в просторечии фугу, сами живут полной опасностей жизнью и нередко умирают не менее ужасной смертью, чем беспечные любители морепродуктов. Иглобрюховые — активные и агрессивные создания, способные цапнуть за хвост

своего же сородича и таким образом лишить его шансов на выживание. Кроме того, в садках фугу держат на диете из свежей морской пищи, преимущественно состоящей из сардин, а поскольку желудок у этой рыбы недоразвит, частая причина ее гибели — несварение.

Некоторые считают это справедливым возмездием.

Смерть национального достояния.

В Киото, где рестораны, специализирующиеся на блюдах из фугу, легко узнать по изображению раздувшейся, как шар, рыбы или по изготовленным из нее светильникам над входом, часто рассказывают историю одной смерти. В 1975 году Мицугора Бандо VIII, актер театра кабуки, которого за талант японцы называли национальным достоянием, посетил с группой коллег-приятелей фугу-ресторан и потребовал подать печень этой рыбы. Отмечу, что смертельно опасные токсины фугу сконцентрированы именно в печени, а также в кишках, гонадах, яичниках и других внутренних органах, использовать которые запрещено законом. Актеру вежливо отказали. Спустя немного времени он попросил ее еще раз, потом еще…

В конце концов шеф-повар уступил и подал каждому из гостей небольшую порцию. Съевшие по одному кусочку выжили. Трое вовсе отказались от деликатеса, и Бандо съел и свою, и их порции. Менее чем через час он скончался в конвульсиях. Его последние слова были: «Я съел смертельное число». В Японии цифра 4 считается роковой.

МЕДУЗЫ И ГРЕБНЕВИКИ

В своем естественном состоянии — грациозно (или угрожающе) пульсирующие куполом, влекомые ветрами и океанскими течениями, — медузы мало похожи на потенциальную еду. Подобно многим другим источникам пищи, рассматриваемым в данной книге, помимо непривлекательного внешнего вида, многие виды медуз имеют заслуженно дурную репутацию не слишком благосклонно настроенных к человеку существ, способных, в частности, испортить неосмотрительному купальщику удовольствие от общения с ласковым морем.

Медузы живут на Земле более 650 миллионов лет, то есть появились еще до динозавров и акул (кто-то, возможно, заметит, что за минувшие годы они не слишком преуспели в развитии своих способностей). Медузы представляют собой мешок с желе: подобие кожи вмещает студенистое вещество с содержанием более 95 % воды (организм человека, одного из самых «водянистых» созданий на свете, лишь на семьдесят с небольшим процентов состоит из воды). У медуз нет сердца, мозга, костей. Все, что делает ее единым организмом, — это мышечные волокна. Желудок напрямую соединен со ртом, единственным отверстием на теле. Это значит, что через него не только вводится пища, но и выводятся продукты жизнедеятельности. Ртом медузы пользуются и для перемещения, сначала водой наполняя желудок, а затем выталкивая ее в направлении, противоположном движению. Любимая пища — мелкие дрейфующие существа, собирательно именуемые зоопланктоном, в том числе другие медузы, мальки рыб, юные морские коньки и личинки ракообразных. Различают около 200 видов этих существ — от крошечных, сферической формы наперсточных медуз Карибского моря до арктической «львиной гривы» с диаметром зонтика около 2,7 метра и щупальцами длиной в половину футбольного поля. Своим названием эти кишечнополостные обязаны внешнему сходству с персонажем древнегреческой мифологии Медузой Горгоной. Щупальца, с помощью которых медузы парализуют добычу и продвигают ее ко рту, могут доставить человеку определенные неприятности.

Маленький «португальский кораблик» — медуза с алым мешком, плавающим на поверхности океана и, подобно парусу, улавливающим ветер, и с тянущимися вслед щупальцами, излучающими голубоватый свет, — способен доставить больше неприятности купающимся, больно жаля своими стрекательными клетками. Токсины австралийской кузов-ковой медузы сильнее

яда кобры и способны вызвать смерть за считанные минуты. По данным статистики, медузы убивают больше людей, чем белая акула.

Неудивительно, что многие не воспринимают медуз как пищу.

Но давайте выйдем за пределы безраздельного господства евроамериканского меню и отправимся в Азию, там медузы встречаются в не меньшем изобилии, чем на пляже после шторма. Их можно найти в ресторанах от Токио до Сан-Франциско и Лимы, как правило, в японских, реже в китайских. Согласно экономическим сводкам, в 1997 году только токийскими оптовыми фирмами было реализовано около 360 тонн съедобных медуз и гребневиков. Салатом с медузами меня потчевали даже на некоторых рейсах азиатских авиалиний.

Что еще обычно удивляет — помимо внешнего вида медуз и их сомнительной репутации, — это то, что они лишены вкуса. Абсолютно. Если их подадут, скажем, без жидкого соевого соуса или кунжутного масла, не в составе салата с курицей и не с рыбой и овощами, то неизбежно возникнет вопрос: разве это еда? Это все равно что жевать резину, утверждают некоторые.

С другой стороны, вязкая, хрящеватая структура медуз как раз и привлекает. Ведь не секрет, что многие продукты только выигрывают от необычности тактильных ощущений при их употреблении. Кроме того, медузы — источник обезжиренного белка типа альбумина, протеина яичного белка, их ткани богаты витаминами А и В. Как и многие другие экзотические продукты — от мяса змей до супа из птичьих гнезд, — медузы считаются на Востоке источником долголетия, средством от распространенных болезней и в настоящее время действительно проходят тестирование в авторитетных клиниках и лабораториях на предмет возможного использования при лечении онкологических заболеваний.

Медуз и гребневиков ценят и жители большинства островов Тихого океана. На Самоа их солят, а на островах Гилберта даже очень ядовитые медузы, которых называют морскими осами, считаются деликатесом. Их яичники сушат и жарят во фритюре, утверждая, что по вкусу они весьма напоминают рубец.

Вид медуз в их естественном состоянии действительно смущает, однако то же касается и многих других замечательных источников пищи. У выловленных медуз (самые крупные их поставщики — Япония, Малайзия и Филиппины) удаляют щупальца, остальное сушат, и в результате они выглядят не более устрашающе, чем сушеные грибы. «Зонтики» самых популярных видов достигают в диаметре 37–50 сантиметров и сушеными

продаются в упаковках по 450 граммов. Предварительная подготовка предполагает вымачивание в течение примерно 8 часов в трех или четырех сменах воды. Далее разбухший продукт быстро обдается кипятком и промывается холодной водой, после чего тонко нарезается.

«Это объект раздражения для одних людей и деликатес для других», — говорил управляющий делами Совета по планированию развития района Апалачи со штаб-квартирой в Блаунстауне, штат Флорида, объявляя о решении приступить в 1997 году к первому в истории штата промышленному сбору медуз. По его словам, азиатский рынок этого деликатеса расширяется, и рыболовная отрасль Флориды, как и всякая другая, вынуждена также расширить сферу своей деятельности.

Вторым после Флориды штатом стала в этом отношении Джорджия. Объемы улова креветок, приносившего штату доход, стремительно сокращались, и в 2003 году в качестве панацеи были выбраны, хотя и с большой неохотой, медузы. Для Джорджа Марры, руководителя местной Ассоциации ловцов креветок, решение о промысле медуз было актом отчаяния: «Если бы цены на креветок держались на уровне, обеспечивающем наше выживание, мы бы ни за что не переключились на медуз».

Благосклонное отношение к медузам профессора кафедры технологии пищевой промышленности Университета Джорджии Яо Вен Хуанга стало объектом многочисленных насмешек, однако со времен своего детства, которое прошло на Тайване, профессор знал, что медузы — качественный продукт, ценимый за высокое содержание коллагена, который, как полагают, препятствует развитию артрита, подагры и гипертонии. Единственное, чего следовало добиться, это сокращения обычного 45-дневного цикла засолки и сушки, что позволило бы сделать продукт конкурентоспособным. Хуанг сумел сократить срок переработки до недели, и этого оказалось достаточно, чтобы промысел медуз стал рентабельным.

Салат с медузами

150 г соленых медуз.
1 большой огурец сорта «жульен».
1 ст. ложка арахисового масла.
1 ст. ложка соевого соуса.
1 ст. ложка уксуса.
1 ст. ложка сахара.
1 ч. ложка кунжутного масла.

Немного масла из острого перца чили.

Промывать медузы под проточной водой в течение 20 минут или пока не уйдет вся соль. Нарезать полосками. На 5 секунд опустить в кипящую воду, после чего промыть холодной водой и дать ей стечь. Нарезать огурец кружочками и разложить их на тарелке. Сверху положить медуз и залить их смесью из остальных ингредиентов.

Подавать с листьями салата.

«Удивительная кухня». Издание Гавайской электрической компании. Гонолулу.

УЛИТКИ И СЛИЗНИ

«С тех пор как мне исполнилось двенадцать, я ела несколько странных вещей и впредь буду рада похрустеть жареной саранчой или проглотить живую рыбку. И все же — если только не изменюсь самым кардинальным образом, — я никогда не смогу съесть слизняка. При одной мысли об этом у меня начинаются спазмы желудка».

Так начинает одно из своих эссе Мери Фрэнсис Кеннеди Фишер (больше известная по инициалам M.F.K.), возможно, лучший в XX веке англоязычный автор, пишущий на кулинарные темы.

«Я пыталась смотреть на них трезвым, холодным взглядом, — продолжает она. — Пыталась восхищаться красотой их движений, очевидной при ускоренном прокручивании пленки, заставляла себя читать в Британской энциклопедии о безвредности всего, что формирует их осклизлые тела. Все без толку. Любое упоминание об этих созданиях пробуждает дремлющий где-то внутри меня животный ужас. Слизняки — это кошмар, это нечто ненормальное, я до безумия боюсь их и всего, что с ними связано. При этом я люблю улиток. Большинство людей любят улиток».

В том эссе, названном «Пятьдесят миллионов улиток» и впервые опубликованном в 1937 году, Фишер пишет о том, как однажды в период проживания во французском Дижоне она съела так много улиток, что у нее в течение двух дней кружилась голова, пока брюхоногие «превращались под действием чеснока в старую резину». И ничего. Она по-прежнему их любила, как любили и большинство французов, которые, по ее словам, съедали ежегодно 50 миллионов улиток. С тех пор объемы потребления выросли настолько, что измеряются не штуками, а тоннами. Сегодня речь идет о 35 тысячах тонн в год! Одни только парижане в период рождественских каникул съедают 20 тонн.

Я тоже люблю улиток, хотя затрудняюсь сказать почему (честно говоря, мне кажется, я съел бы что угодно после обмакивания в горячее сливочное масло, даже нарезанные кусочками резиновые шлепанцы, которые ношу у себя дома в Бангкоке). Не знаю, верить ли историкам, утверждающим, что улитки были одним из основных источников животной пищи для первых людей. Отчасти в пользу этой теории свидетельствуют обнаруженные в пещерах древнего человека груды раковин, а также то обстоятельство, что ловить улиток легко.

Считается, что римляне первыми начали разводить их, кормя виноградной лозой и зерном. У Плиния Старшего (I век) в 37-

томной «Естественной истории» написано о жареных улитках, которых для возбуждения аппетита ели с вином перед ужином или в качестве легкой закуски между пирами и оргиями, до которых его сограждане были большими охотниками. Галлы, населявшие территорию современной Франции, подавали улиток в качестве десерта, а в Средние века Церковь разрешала есть их во время поста. Обычно улиток поджаривали на масле или с луком, готовили на шампурах или варили.

Один из ранних хвалебных отзывов в адрес этого кулинарного деликатеса появился в 1394 году во французской газете *Le Managier de Paris*: «Улиток следует ловить по утрам. Соберите с винограда или бузины небольших молодых особей с черной раковиной и мойте их в нескольких сменах воды, пока не перестанет появляться пена. Затем один раз вымойте в соленой воде или в разведенном уксусе, залейте пресной водой и поставьте тушиться. Далее улитки следует извлечь из раковины кончиком иглы или булавки, отрезать у них черный хвост, так как это их экскременты, снова помыть и тушить в воде, после чего уложить на блюдо и подавать с хлебом. Другие говорят, что описанного приготовления недостаточно: улиток следует еще пожарить на масле с луком и сдобрить специями — такое блюдо можно подать в самом изысканном обществе».

К XVII веку популярность улиток упала, и в последующие столетия на значительной части Европейского континента в них видели не потенциальное лакомство, а садового вредителя. Каковым они и являются, плодясь в несметных количествах и пожирая чуть ли не любую зелень. Во Франции улитки вновь вошли в моду после того, как были поданы к столу на обеде, данном Талейраном в честь русского царя. С тех пор Франция остается мировым лидером по их потреблению.

В Англии с улитками всегда беспощадно боролись как с серьезной угрозой сельскому хозяйству и пренебрегали как едой. В любопытной книжке с названием «Почему бы нам не есть насекомых?», опубликованной в Лондоне в 1885 году, ее автор, Винсент Холт, отводит этим существам целых двенадцать страниц. Холт считал, что улитки, подобно многим насекомым, пали жертвой людских предрассудков, нежелания признать в них щедрый и доступный источник белка. Он выступает, в частности, со следующим предложением: «Определенного прогресса можно было бы достичь за счет силы примера. Господа могли бы заказывать вкусные блюда из улиток, приготовленные по рецептам, используемым повсюду на континенте, и со временем слуги начали бы им подражать». Мешает также, по мнению Холта, ошибочное представление о съедобности лишь одного вида

улиток, тогда как единственное преимущество его представителей над остальными улитками — более крупный размер. Автор уверен в обратном: съедобны все улитки.

Далее он пишет, что в Италии и других странах Европы во многих хозяйствах улиток выращивают в своего рода «заповедниках — на специально отведенных участках сада, отгороженных дощатым забором и накрытых сеткой. В подобных резервациях обитают сотни улиток, питающихся свежими овощами и теми травами, которые придадут им приятный вкус. Я хотел бы видеть такие заповедники в каждом английском саду».

Улитки по-французски

1. *Классическое приготовление улиток*. Лучшими считаются улитки, обитающие в виноградниках. Налейте в кастрюлю немного воды и доведите до кипения, затем опустите в нее улиток и варите в течение четверти часа. Извлеките улиток из раковин, несколько раз самым тщательным образом промойте, после чего бросьте в чистую воду и варите еще четверть часа. Извлеките их из кастрюли и вновь промойте. Затем обсушите и поджаривайте на сковороде с небольшим количеством сливочного масла до подрумянивания. Подавайте с каким-нибудь острым соусом.

2. *Улитки, приготовленные по-французски*. Расколите раковины и бросьте улиток в кипящую, слегка подсоленную воду с травами, способными создать органичный ароматический букет. Спустя четверть часа выньте улиток из воды, извлеките из раковин и вновь варите, после чего переложите в сотейник со сливочным маслом, петрушкой, перцем, тимьяном, лавровым листом и небольшим количеством муки. Достаточно потушив, добавьте в сотейник хорошо взбитый яичный желток и сок лимона или немного уксуса.

Не правда ли, уже одно описание вызывает аппетит?

Винсент Холт. «Почему бы нам не есть насекомых?» (1885).

Призывы Холта были проигнорированы его современниками, насекомые так никогда и не были признаны достойными стола ни в Англии, ни в других развитых странах — за исключением улиток: отношение к ним как к еде становилось все более благосклонным, что было связано с постепенным превращением Франции в законодательницу мировой кулинарной моды. Сегодня в некоторых районах этой страны улиток в течение недели, а то и дольше, морят голодом, чтобы вывести из их организма все токсины, устранить все неприятные привкусы, связанные с

потребляемой ими пищей. В других районах Франции их сажают на ароматическую диету из тимьяна и другой зелени. Как готовят улиток? Из них варят бульон; их, прямо в раковинах, тушат с вином или с чесночным маслом, соусом чили и луком-резанцем; их освобождают от раковин и готовят с белым соусом на основе сливочного масла и муки или с чесночным майонезом и соусом бернэз; а еще их жарят на решетке, посыпав солью, перцем, тимьяном и молотым фенхелем. Подают улиток с хлебом домашней выпечки и красным вином.

В Лаосе и на северо-востоке Таиланда улиток-ампуллярий собирают в сезон дождей на рисовых полях, просто отваривают и едят, обмакивая в смесь из толченого чеснока, чили, рыбного соуса и листьев кориандра. Традиционно гарниром служит клейкий отварной рис.

Если приведенные выше и многие другие рецепты приготовления улиток получили достаточно широкое распространение, то слизни (как в случае с госпожой Фишер) остаются ныне не только на низшей «гастрономической позиции», но и для многих — на последней строчке в списке перспективных кулинарных продуктов. Оправданием мог бы служить непривлекательный внешний вид распространенных садовых и морских (голожаберные моллюски) видов, лишенных симпатичной, геометрически совершенной раковины, однако вряд ли более привлекательны «живьем» крабы, омары, устрицы… да те же цыплята.

В сущности, единственное значимое различие между улитками и слизнями заключается в раковине. Она защищает тело большинства беспозвоночных моллюсков, но слизни лишены этой «брони», хотя и относятся к тому же классификационному типу, наряду с кальмарами и осьминогами. Раковина — вещь важная, но и общего у улиток и слизней немало. Подобно улиткам, сухопутные слизни питаются растениями (обычно ночью) и потому также причисляются к разряду вредителей. Что касается морских слизней, то, будучи во многом схожими со своими наземными сородичами, питаются они кораллами и другими животными организмами.

Если сухопутным слизням не удалось удостоиться внимания голодной общественности, то ловля и кулинарная обработка голожаберных имеют долгую историю на обширных территориях от Китая и Японии на юге до эскимосских стойбищ на скованном льдами севере. У наземных и морских слизней есть некоторые внешние отличия. Если первые могут быть самых разных цветов, в том числе красного, серого, желтого, черного и белого, и различаться по размеру, в зависимости от вида и возраста, то

вторые в большинстве случаев имеют серую или черную окраску, гораздо крупнее и весят до 900 граммов.

Увы, история сохранила лишь немногочисленные письменные свидетельства употребления в пищу морских слизней. Одно из самых ранних относится к периоду до V века и содержится во фрагменте китайского источника под названием «Гастрономический канон». Там эти существа именуются *хайшу*, то есть «морские крысы», и описываются как «похожие на пиявок, но крупнее». Со временем статус голожаберных повысился, и они стали именоваться *хайшень*, что можно перевести как «морской женьшень». Им приписывались укрепляющие и тонизирующие свойства. В Китае голожаберные моллюски были настолько популярны, что император направлял на поиски источников дополнительных поставок мощные флотилии, достигавшие берегов Африки и Австралии. Дошло до того, что моллюски стали поводом для настоящей войны. В 1415 году тогдашний король Шри-Ланки приказал китайским судам убираться восвояси, но китайцы в ответ направили войска, взяли короля в плен и продолжили лов моллюсков в море и сбор по берегам острова.

Одна из причин ажиотажа вокруг моллюсков состояла в их предполагаемой способности повышать мужскую потенцию. Такое представление, вероятно, основывалось на внешних свойствах этого существа: длинное, толстое, упругое тело, набухающее от прикосновения. С XVI века сохранился китайский документ, в котором предлагалось в отсутствие моллюска «взять пенис осла и довольствоваться им как [гастрономическим] заменителем».

В 1913 году на Аляске женщину по имени Илай Хант расспросили на ее родном квакиютльском языке о технологии лова и приготовления голожаберных моллюсков. По ее словам, охотник — всегда мужчина — дожидался отлива и на каноэ оплывал оставшиеся озерца морской воды, нанизывая на двузубую острогу в изобилии остававшихся в них моллюсков. «Он берет нож и отсекает слизню голову. Потом выдавливает в воду внутренности и с силой бросает его на дно каноэ со словами: "Теперь будешь твердый, как член твоего дедушки"».

На берегу моллюсков в течение двух дней парили, потом варили на открытом огне. Так как при варке вода почти всегда уходила через край, мужчина, по словам рассказчицы, горстями бросал в котел грязь с пола хижины и таким образом поддерживал процесс приготовления. После варки моллюсков еще раз мыли и подавали как есть.

Сегодня голожаберных моллюсков — иногда из-за их формы именуемых морскими огурцами — чаще всего сушат, несколько дней вымачивают и потом варят, несколько раз меняя воду, до

восстановления исходной губчатой структуры тканей. Диетологи высоко ценят морских слизней, правда, не за волшебные свойства афродизиака, а за нулевой уровень холестерина. Утверждается также, что в тканях этого моллюска в четыре раза больше белка, чем в говядине.

Хотя голожаберные моллюски практически лишены вкуса, многим нравится ощущать на зубах их хрустящую плоть (по текстуре напоминает медуз и побеги бамбука). Китайцы обычно либо готовят их вместе с курицей, свининой, другими морепродуктами и овощами, либо добавляют в супы. В японских суси-барах моллюсков иногда подают сырыми — тонко нарезанными и замоченными в уксусе.

Что касается садовых слизней, вызывающих такое отвращение у госпожи Фишер, то их можно сварить на медленном огне в нескольких сменах воды — это позволит вывести слизь, — а затем уложить на тосты со сливочно-грибным соусом и украсить семенами кунжута.

Дом улитки.

Центром улиточной гастрономии по праву считается основанный в 1894 году в Париже торговый дом «Maison de I'Escargot». Компания занимается реализацией «элитных улиток» (по определению владельца — Кристиана Бернара), собранных вручную на незатронутых деятельностью человека землях Бургундии и в Альпах.

Партия в 200 килограммов живых брюхоногих отправляется в путь к французской столице на грузовике. По прибытии улиток сортируют по размеру и на три недели оставляют в ящиках в холодном помещении, где их желудочно-кишечный тракт полностью освобождается от содержимого. Затем улиток тщательно моют в специальной машине партиями по 25 килограммов, после чего варят. Сливочное масло, свежий чеснок и приправы добавляются к блюду непосредственно перед подачей на стол.

Франция не является монополистом. Насчитывается 116 съедобных видов, и все большее число потребляемых во Франции, Италии, Германии и Австрии улиток поступает со специальных ферм из Восточной Европы и Турции. Среди наиболее ценных видов — очень крупные африканские улитки *Utala vermicula*, а компании из Индонезии и Тайваня поставляют, обычно поштучно, ахатину гигантскую (*Achatilna fulica*).

«Я бы никогда не прикоснулся к улитке с фермы, — говорит господин Бер-нар. — Они лишены вкуса». Он воспринимает как трагедию то обстоятельство, что очень многие рестораны предлагают своим клиентам замороженных улиток с ферм. «Кусочки резины со вкусом маргарина», — говорит он, брезгливо морщась.

ЧЕРВИ

Так как рос я в Соединенных Штатах, то не раз слышал, как дети, обижаясь или злясь на родителей, говорили: «Вот возьму и съем червяка!» Предполагалось, что столь страшная угроза заставит взрослых уступить. На моей памяти ни разу не помогло. Впрочем, не помню, чтобы кто-то действительно исполнил угрозу.

Сегодня я внимательно прислушиваюсь к разговорам о том, что черви — пища будущего, по крайней мере часть диеты человека наряду с другими организмами, некогда не воспринимавшимися мною как съедобные. Теперь я знаю, что это хорошая еда, к тому же настолько обильная, что вполне может стать решением проблемы нехватки продовольствия, с которой вскоре, возможно, придется столкнуться всему человечеству.

Подобно многим другим замечательным продуктам питания, черви пользуются незаслуженно дурной репутацией, по крайней мере в обществе, в котором прошло мое детство и где девочки были сделаны «из сладкого и пряного, как яблоко, румяного», а мальчишки — «из улиток, червяков и таких же дураков».

Позже из уроков биологии я узнал, что черви — естественные разрыхлители и переработчики почвы, превращающие разлагающуюся органическую материю и обычные помои в продукты собственной жизнедеятельности, попросту — в экскременты, а не попросту — в компост, взрыхляющие землю, подобно миниатюрным подземным плугам, и обогащающие ее ценными питательными веществами. Я узнал также, что на половине гектара земли может обитать миллион и более червей, съедающих за год десять тонн растительной пищи и «перелопачивающих» тонны почвы. Садоводы и фермеры рады земляным червям, как солнцу и дождю.

Сказанным объясняется существование в наши дни значительной по объему индустрии земляных червей. По всему миру небольшие компании продают червей ведерками для так называемого червекомпостирования. Поместите несколько червей в коробку с небольшим количеством земли, бросьте туда же немного травы и кухонных отбросов (огрызки яблок, кофейная гуща и т. д.), и черви тихо и незаметно превратят все это в жирный грунт для комнатных растений. Даже запаха никакого не будет. Или просто выпустите червей в саду, и они, помимо обогащения почвы питательными веществами, проделают в ней многочисленные воздушные туннели и водотоки.

Десятки предпринимателей предлагают желающим начальные комплекты с инструкциями, которые помогут

новичкам влиться в их ряды. Идея такая. Вы покупаете немного червей и «инкубаторов» (домашние мини-фермы), после чего садитесь на лавку с банкой пива, любуетесь закатом и не мешаете червям размножаться. Потом червей продаете, будь то наложенным платежом (почта и большинство экспедиторских компаний принимают червей к отправке), через магазины или вразнос, обходя близлежащие кварталы (правда, в последнем случае рискуете прослыть местным Дуремаром).

Сколь бы желанными ни были черви для многих фермеров, садоводов-любителей и рыболовов, как источник питания в развитых странах их повсеместно недооценивают, что тем более печально, учитывая то обстоятельство, что земляные черви на 70–82 % (данные ученых разнятся) состоят из белка, к тому же очень хороши на вкус. Черви всегда были в одном рону птиц и рыб), а в случае аборигенов Австралии, коренных жителей Новой Зеландии маори и части китайцев были и остаются непосредственной пищей.

Кстати, следует иметь в виду, что многие ползучие создания, в обиходе именуемые червями, таковыми не являются. В частности, мучные черви — это личинки жука-хрущака. То же касается «червей» в бутылках популярного мексиканского спиртного напитка мескаль. Земляные же черви — известно около 6 тысяч видов — встречаются во всех регионах мира, за исключением пустынь и зон вечной мерзлоты.

Как и личинкам, червям перед употреблением следует устроить чистку организма. Сделать это несложно. Сразу после сбора или получения с утренней почтой поместите червей на 48 часов в емкость с увлажненной кукурузной мукой. После этого их сразу можно мыть и готовить или помыть и заморозить для последующего потребления. Моют червей, энергично прополаскивая в холодной воде, а затем выкладывают на бумагу — для подсушивания и удаления таких, которые не подают признаков жизни.

Червей чаще всего варят или запекают. Пользуются сразу двумя кастрюлями с кипящей водой — из первой перекладывают во вторую после 15 минут варки и варят еще столько же для полного удаления слизи. Если слизь остается, можно варить дольше. Чтобы запечь земляных червей, их необходимо прежде заморозить (чтобы не расползлись), а перед приготовлением разморозить и, подстелив бумажное полотенце в несколько слоев, уложить на противень. Спустя полчаса можете наслаждаться ароматом и вкусом.

Печеных червей можно есть как легкую закуску, при желании с солью и приправами, размолотыми добавлять в тесто для

пирогов и хлеба, а также включать в состав блюд вместо мяса. Маори в Новой Зеландии, австралийские аборигены, ацтеки в Мексике и представители других народов, далеких от цивилизации, обычно запекали червей на огне или на солнце, после чего толкли и добавляли в хлеб и тушеные блюда. Лорен Нэнкерроу и Дженет Тейлор в «Книге о червях» (1998) предлагают более современный подход к продукту — в виде рецептов вермишели с фрикадельками (говяжий фарш с добавлением порошка из червей), овсяных оладий с червями и изюмом, мясного хлеба с червями и печенья с карамелью и червями. В книге под названием «Прелести дикой природы в городе, или Руководство для изобретательного горожанина» (1979) ее автор Кристофер Ньержес советует обвалять червей в муке, обжарить в сливочном масле, залить бульоном и варить на медленном огне, после чего добавить обжаренный лук, грибы и сметану.

И наконец… черви просто дешевы. Если на вашем участке их немного и вы стесняетесь с наступлением темноты с пакетом и фонариком в руках искать их в городском парке, есть десятки мест, в которых вам предложат добрую тысячу крупных особей всего за 25 долларов, а за стаканчик с порцией из 25 червей попросят доллар или около того.

Да, пока что блюда с включением червей в качестве главного или вспомогательного ингредиента не получили широкого распространения. Возможно, со временем в ресторанных меню появится изысканное и модное *Souffle Ver de Terre* («Суфле из земляных червей»), а пока что, по крайней мере в развитых странах, лишь очень немногие готовы на собственном примере доказывать съедобность червей. Примером для своих сограждан могут быть ученики одиннадцатого класса из городка Батлер в Пенсильвании, которые в 1998 году в рамках эксперимента по использованию альтернативных источников пищи сначала червей жарили, затем обмазывали шоколадом и, сделав глубокий вдох и зажмурив глаза, проглатывали.

«Съесть червяка — это прикольно, — сказал ученик по имени Джозеф Мердок. — К тому же он и на вкус ничего».

Еще одно заслуживающее внимания странное создание.

Тот факт, что многие люди продолжают воспринимать червей лишь как потенциальную наживку или средство обогащения почвы азотом, вероятно, в немалой степени объясняется внешним видом земляных червей. Начать с того, что трудно понять, где у них перед, а где зад. Они скользкие. Повышенная влажность

наружных покровов — главное условие их существования. Хотя пищеварительная система червей сопоставима с человеческой — рот, пищевод, кишечник, задний проход и т. д., — у них отсутствуют ноги, головной мозг и легкие. Зато есть пять «сердец». Вдобавок ко всему вес ежедневно выделяемой червями мочи достигает 60 % веса их тела.

Некоторые виды червей способны регенерировать отсеченную половину тела, из которой порой появляются особи с двумя головами или двумя хвостами. В Южной Америке обитает вид, длина которого может достигать 2,5 метра. В связи с этим неудивительно появление фильма с Фредом Уордом и Кевином Бэконом в главных ролях под названием «Дрожь земли», рассказывающего о гигантских червях-людоедах. Наконец, черви располагают как мужскими, так и женскими половыми органами, то есть являются гермафродитами, хотя для воспроизводства все же нужны две особи.

Зигзаги истории.

Черви живут на Земле около 120 миллионов лет, и не всегда люди ими пренебрегали. Во времена Клеопатры египтяне считали червей священными, а Сократ, который обычно знал, о чем говорит, называл червей кишками земли. Чарлз Дарвин, изучавший червей в течение почти сорока лет, писал: «Немного найдется в мире живых существ, чей вклад в историю был бы столь же значительным». Дарвин написал целую книгу о червях, озаглавленную «Образование растительного перегноя в результате деятельности червей, с наблюдениями за их повадками». (И почему это у великих всегда такие проблемы с названиями?)

Лорен Нэнкерроу и Дженет Тейлор в своей «Книге о червях» (ну чем плохо название?) пишут о том, что в Северной Америке огромное количество земляных червей было уничтожено во время последнего оледенения и они вновь появились на континенте в XVII–XVIII веках благодаря первым европейским переселенцам. «Большая часть червей прибыла с почвой, окружавшей корни растений, которые переселенцы привезли с собой, — утверждают авторы. — Кроме того, земля использовалась в качестве балласта на судах, и в портах прибытия ее за ненадобностью выгружали. В земле было много червей, и постепенно они распространились по всей территории страны.

Некоторые фермеры, заметившие, что в портовых городах растения благодаря червям развиваются лучше, стали целенаправленно заселять ими свои земли».

Котлеты из земляных червей

700 г червей (после внутренней очистки).
1/2 стакана топленого сливочного масла.
1 ч. ложка тертой лимонной цедры.
1,5 ч. ложки соли.
1/2 ч. ложки белого перца.
2 ст. ложки содовой.
1 яйцо, взбитое.
1 стакан панировочных сухарей.
2 ст. ложки сливочного масла.
1 стакан сметаны.

Смешать червей, топленое сливочное масло, лимонную цедру, соль и перец. Влить содовую и размешать. Сформовать котлеты, обмакнуть их в яйцо и обвалять в сухарях. Растопить в сковороде сливочное масло, уложить котлеты и жарить в течение 10 минут, один раз перевернув. Переложить котлеты на подогретую сервировочную тарелку. Подавать политыми подогретой сметаной.

С любезного разрешения Мэтью Стюарта перепечатано из его книги «Бесподобная съедобная дичь».

ИКРА МОРСКИХ ОБИТАТЕЛЕЙ

Я присоединился к японкам, бродившим по обнажившемуся при отливе пляжу и пытавшимся достать морских ежей со дна ванн, оставшихся после отступления океана. Казалось, ни одна не могла удержаться от того, чтобы не съесть одного из каждой выловленной дюжины. На Гавайях, где я в то время жил, обитали ежи небольшого размера — около 7 сантиметров в диаметре; они были покрыты хрупкой оболочкой, усеянной иглами, и напоминали подушечку с иголками, какая была в швейном наборе моей матери, только у ежей иглы торчали острым концом наружу. При сборе ежей следовало соблюдать осторожность, так как укол каждой их иглы вызывает острую боль.

Женщины, постоянно переговариваясь и поглядывая на накатывавшие океанские волны, аккуратно брали ежей одетой в перчатку рукой, переворачивали незащищенной стороной вверх и пальцами другой руки или ножом ловко вскрывали панцирь. Далее они извлекали органы пищеварения, чтобы добраться до оранжевых половых желез и икры — съедобной части ежа, именовавшейся кораллом. Вскрытую оболочку женщины подносили к губам и втягивали икру в рот. Они и мне предложили попробовать, предварительно протянув перчатку. Я неловко воспроизвел операцию вскрытия ежа и смог добраться до икры. Запомнился острый запах йодированной соли. Текстура такая же, как у рыбьей икры, что неудивительно, икра есть икра.

Женщины показали мне, как собирать этих маленьких колючих созданий, которых они в тот же вечер намеревались в сыром виде предложить с традиционной чашечкой сакэ своим вернувшимся с работы мужьям. Обычно икру укладывали на столбик из клейкого риса, наподобие суси (блюдо называется *уни*). Но икра прямо из моря была такой соблазнительной, искрящейся от соленой влаги, что свою долю женщины съедали прямо на месте.

Из-за растущего мирового спроса на «настоящую» икру осетры, обитатели примыкающего к России Каспийского моря, вскоре могут пополнить список видов, которым грозит исчезновение. Если так и произойдет или если лов рыбы будет заблаговременно ограничен, икра морских ежей сможет в какой-то степени восполнить образовавшийся на рынке дефицит. Учитывая, что от одного ежа можно получить икры лишь на крошечное канапе, это дорогой деликатес, но лучшая черная икра все-таки дороже.

В мире насчитывается около 700 видов морских ежей. Все они

съедобны и вкусны, к тому же икра содержится как в женских, так и в мужских особях.

Икру морских ежей желательно поместить в холодильник и употребить в течение 24 часов. Прекрасную закуску представляет собой икра, положенная на рисовый комочек, как это делается в суси-барах, или намазанная на крекер из цельного зерна с мелко нарезанным луком, соком лайма, солью и перцем, как предпочитают делать в Чили. Классический японский рецепт предполагает смешивание икры с *кантеном* (агар-агар), богатым источником растительного белка, вырабатываемым из морских водорослей. *Кантен* образует более плотное желе, чем обычный желатин, хотя подойдет и желатин. Продукт позволяет более рачительно распорядиться икрой, так как прочно скрепляет икринки, не позволяет им скатываться с риса.

Из икры морских ежей можно приготовить и основное блюдо. Ежи, обитающие у берегов Южной Америки, достигают 25 сантиметров в диаметре, их икру включают там в состав омлетов и других блюд. Во Франции ее иногда варят в морской воде и едят руками. Икру морских ежей также разминают для добавления в соусы и суфле или едят в таком виде с другими морепродуктами. Паста, именуемая *нери уни*, продается в бутылочках во многих восточных магазинах и используется для смешивания с икрой морских ежей и последующего глазирования вареной рыбы (ни в коем случае не следует пользоваться рыбьей икрой).

Легенды и предания в отношении осетровой икры возвращают нас по крайней мере ко временам Аристотеля — он описывал греческие пиры, заканчивавшиеся звуками фанфар, под которые вносилось большое блюдо, до краев наполненное украшенной цветами икрой. Персы называли икру чав-джар, что значит «пирог власти», а позже в Англии осетров именовали английской королевской рыбой, так как Эдуард II издал указ, в соответствии с которым все выловленные осетры должны были передаваться феодалам.

Наибольшей же популярностью икра пользовалась в царской России. Николай II обложил рыбаков, занимавшихся ловом осетровых, натуральным налогом, сбор которого ежегодно обеспечивал государство 11 тоннами первоклассной черной икры. Неуемный аппетит царя чуть было не погубил самый ценный вид осетровых — стерлядь.

Сто лет назад черной икры было в достатке, причем не только в Европе, но и в Северной Америке, где на стойки в салунах восточного побережья ее выставляли так же, как сегодня выставляют арахис и попкорн. Считалось, что соленая закуска

вызывает у посетителей еще большую жажду. До начала XX века Соединенные Штаты производили 150 тысяч тонн ежегодно, преимущественно в Нью-Джерси. В некоторых водоемах — в частности, в реках Делавэр и Гудзон — осетровых было так много, что цена порции лучшей икры опускалась до 5 центов. Увеличение ее количества в Европе также привело к снижению цен: во Франции, например, стоимость килограмма упала до 40 сантимов, что лишь ненамного превышало цену батона хлеба.

Но все хорошее, увы, рано или поздно кончается, и с быстрым сокращением поголовья осетровых и изоляцией в результате двух мировых войн основного источника лучшей черной икры — Каспийского моря цена на этот продукт выросла настолько, что позволить себе его могли только люди состоятельные.

Именно в этот период складывался ритуал потребления икры, подобно тому как в свое время формировался этикет потребления вина. Знатоки никогда не смешивали икру с рубленым яйцом, луком, несоленым сливочным маслом или сметаной. Икру всегда подавали с тостами, нарезанными уголком, блинами или безвкусными, пресными крекерами. Ее никогда не накладывали металлической ложкой, поскольку считалось, что металл портит вкус. Ложка должна была быть костяной, сделанной из черепахового панциря или из перламутровой раковины.

Лучшие напитки к икре? В память о русском происхождении, естественно, сильно охлажденная водка. Или самое сухое шампанское, или сухое белое вино.

Популярны рассуждения о «сортах» черной икры. Белужья, как икра самых крупных рыб, многими считается лучшей, и потому она самая дорогая. Цвет икры от светло-серого до темно-серого, икринки крупные, с нежной оболочкой. Есть свои почитатели и у более мелкой осетровой икры, цвет которой варьируется от темно-коричневого до золотисто-желтого. Икры у севрюги, самой мелкой из осетровых, больше всего, икринки мелкие, серые, икра эта самая дешевая.

Есть и еще один «сорт» икры — паюсная, представляющая собой густую массу с консистенцией мармелада. Ее производят из самой зрелой и давленой икры путем прессования в марле для удаления лишней жидкости. Некоторые считают, что продукт получается слишком соленым, но многие знатоки утверждают, что это и есть лучшая икра.

До конца 1990-х годов в районах Каспийского моря и некоторых русских рек икорный бизнес процветал. Там осетров вылавливали с помощью больших сетей и самок половозрелого возраста оглушали ударом деревянной колотушки по голове. Рыбу доставляли на берег, где вновь оглушали, вспарывали ей

брюхо и извлекали икорный мешок. Далее икру осторожно прокатывали по ситам, сортируя икринки в зависимости от размера. После мытья икры мастер-засольщик оценивал ее и солил с учетом выявленного качества и желаемых свойств конечного продукта. Соль действует и как консервирующее вещество, и как отвердитель, повышающий прочность икринок. Для европейского рынка иногда добавляли буру, делающую икру мягче и ароматнее, — в США буру считали нежелательной добавкой, — и после удаления избыточной жидкости закатывали в банки из лакированной жести. Для внутреннего рынка икру обычно пастеризовали, что увеличивало срок ее хранения, и закатывали в стеклянные баночки.

К 2001 году добыча осетра резко упала, сократившись в 30 раз по сравнению в периодом двадцатилетней давности, что объясняется главным образом исчерпанием рыбных ресурсов. Члены Конвенции о международной торговле исчезающими биологическими видами (CITES) пригрозили России, Казахстану и Азербайджану, трем прикаспийским государствам, запретом на импорт поставляемой ими черной икры, и все три страны согласились прекратить лов осетровых. Что касается Ирана, то его система управления рыбными ресурсами была признана эффективной. В последующие годы браконьеры и вдруг оказавшиеся вне закона легальные рыбаки продолжали насыщать рынок. Итог же всего этого таков: цена на икру взлетела до небес, и жестяная банка, которая в Москве стоит 100 долларов, в Лондоне обходится в десять раз дороже.

Те, кто любит рыбью икру, но не может позволить себе черную, имеют множество альтернативных вариантов, помимо морских ежей. Крупная ярко-оранжевая икра атлантического лосося ценится как за декоративные качества, так и за аромат. Икра золотого сига, мелкая и желтая, имеет нежный вкус и используется преимущественно как часть изысканного гарнира и элемент украшения блюд. Едят также икру трески (часто конченой), кефали, тунца, скумбрии, карпа и пинагора. В Японии икру обычно подают в суси-барах, и наряду с *уни* и *икура* (лососевая икра) популярностью в них пользуются *тобико* (икра летучих рыб), часто с уложенным сверху ярким желтком перепелиного яйца, и *масаго* (икра мойвы); икра сельди, *кацуноко*, считается здесь традиционным новогодним блюдом.

Не только икра морского ежа — любая рыбья икра прекрасно сочетается с десятками блюд (фанаты черной икры с их треугольными тостами и перламутровыми ложками отдыхают). Ее можно класть поверх омлета или заворачивать в него, смешивать со сметаной, можно фаршировать ею молодые клубни батата,

смешивать ее с мягким сливочным маслом и укладывать поверх жареной или вареной рыбы, добавлять в яичный салат, использовать для украшения тартара из говядины, жаренных на открытом огне устриц и других моллюсков, холодных супов и бутербродов с огурцом.

Есть, наконец, красно-оранжевая икра крабов. В некоторых частях света употреблять в пищу самок краба с икрой запрещено, и выловленные особи должны быть немедленно возвращены в море ради устойчивого воспроизводства поголовья. В других местах икра ценится настолько, что на базарах можно увидеть крабов с частично вспоротым брюшком и демонстрацией наличия в них икры. Понятно, что самки с икрой стоят дороже.

Морские ежи по-французски.

В кулинарной энциклопедии «Гастрономический Ларусс» приводятся пять рецептов с упоминанием морских ежей. Во всех пяти икра этих иглокожих — ключевой ингредиент, что объясняется ее высокими вкусовыми качествами. Это наваристый суп с крабами и морским окунем, омлет, рыбный соус со сливочным маслом и яйцом, пюре с голландским соусом, используемое как начинка для изделий из слоеного теста, и смесь из нарезанных ломтиками томатов, измельченного шалота, мяса моллюсков, жирных сливок, сбитого масла, коньяка и белого вина, которую помещают в очищенный панцирь морского ежа и запекают.

Все перечисленные блюда посыпаются листом кервеля и, естественно, запиваются хорошим французским вином.

ГЛАВА 3
ПТИЦЫ

Птица сегодня — один из основных источников белка. Мясо домашних кур легко усваивается, оно — основа сотен самых аппетитных блюд, включая супы, рагу по-китайски, паэлью и цыплят от «Макдоналдс» и «Кентукки фрайд чикен». Популярно и мясо других пернатых: индюшек, уток, гусей, цесарок — это что касается домашней и товарной птицы, — а из многочисленной дичи достаточно упомянуть мясо диких уток и гусей, перепелов, куропаток, бекасов, вальдшнепов и фазанов.

Но мясо других видов птиц появляется сегодня на столе человека не столь часто, по крайней мере имеет не столь широкую географию распространения. Так, мясо страусов и эму только сейчас стало приобретать поклонников за пределами Австралии и Южной Африки, а певчие птицы, составляя заметную часть рациона жителей Азии, Африки, Латинской Америки и отдельных районов Средиземноморья, практически не употребляются в пищу в других местах.

Птицам есть чем заинтересовать человека, помимо яркого оперения и звонкого голоса. Содержание жира в их мясе ниже, чем в мясе млекопитающих, птица богата белками и витаминами группы В. Пернатые обитают повсеместно, и порой в таких количествах, что воспринимаются человеком как напасть. Конечно, в мелких диких птицах содержится значительно меньше мяса, чем в домашних, однако если это молодые особи, то вкус и аромат их мяса более чем компенсируют их размер. Другой «элемент компенсации» — то, что многих мелких птиц при соответствующем приготовлении можно есть с костями (даже с головой).

Хотя кулинарная история диких птиц уходит корнями в те далекие времена, когда наши предки в отсутствие более крупной добычи изобрели способы их отлова, место вольных пернатых в кухне большинства регионов планеты относительно скромное. Сегодня птицы по большей части воспринимаются как нечто прыгающее или бегающее по зеленым лужайкам, щебечущее на деревьях (или в клетках), как украшение мира, замечательное уже одной своей уникальной способностью к полету. При этом явно недооценивается их гастрономический потенциал.

Хорошо известны достоинства птичьих яиц, прекрасно сбалансированного, низкокалорийного продукта, способного обеспечить организм человека всеми основными

аминокислотами, легкоусвояемого, хотя и с высоким содержанием животного жира, присутствующего главным образом в желтке. Что может быть оригинального в яйцах? А то, что до попадания на стол они могут быть высижены частично, и тогда внутри оказывается эмбрион птицы; в других случаях вследствие несложных манипуляций содержимое яйца приобретает зеленый или черный цвет.

Еще более диковинное блюдо — суп из птичьего гнезда, слепленного из желеобразной слюны азиатской ласточки или стрижа. Специфичность блюда не только в продукте, из которого оно готовится, но и в том, что, подобно медузе и акульему плавнику, птичья слюна лишена вкуса. Впрочем, нас ждет еще и разговор о петушиных бородках и яичках, об утиных клювах и перепонках.

Я готов высказываться в защиту подобных продуктов хотя бы ради совмещения еды с игрой воображения. Сегодня, когда безликие, «штампованные» цыплята, по выражению одного из авторов, превратились в «модный стандарт американского вкуса», встав в один ряд с такими экспортными продуктами, как Мики Маус, Элвис и кока-кола, все мы, как это ни печально, утрачиваем собственное восприятие еды. Засилье фаст фуд дискредитировало птицу, низвело ее до уровня пакетика с чипсами.

БАЛУТ

В 90-х годах прошлого столетия в Интернете существовал сайт американца Рея Брумана под названием «Список странных и ужасных блюд Рея». Свой пространный перечень Бруман предварял следующими словами: «Согласно моей собственной теории, многие (если не все) народы изобретают блюда, которые непосвященным кажутся странными или ужасными, своего рода "маркеры", или пароли. Юное поколение этих народов сначала терпеть их не могут, однако на определенном этапе жизни принимают, перенимают и в свою очередь передают следующему поколению. Когда чужаки, знакомясь с такими блюдами, в изумлении открывают рот, "свои люди" толкают друг друга локтем и обмениваются понимающими взглядами».

Лично мне при этих словах тут же вспоминается балут.

Балут — это утиный или куриный (традиционно утиный) эмбрион на шестнадцатый-восемнадцатый день развития. Едят балут, вскрыв скорлупу на остром конце яйца, как обычно поступают с куриным яйцом, сваренным всмятку. Некоторые любители кушанья, прежде чем высосать кашеобразную и жидкую часть содержимого, слегка присыпают ее солью. Это самый простой этап. Далее нужно аккуратно удалить остальную скорлупу, и вы увидите нерожденную птичку, ее кровеносные сосуды, косточки, глаза, клюв — съежившееся маленькое существо. Теперь можно еще посолить, может быть, сбрызнуть уксусом, а затем просто сунуть малютку в рот и жевать ее вместе с лапками и всем прочим. Вкус изумительный! По крайней мере, так утверждают знатоки.

Во время пребывания в Маниле я на такси отправился в мировой центр балута, некогда сельский пригород, а ныне район филиппинской столицы под названием Патерос. По дороге я спросил у водителя, ел ли он балут.

«Ем каждый раз, когда занимаюсь с женой любовью, — ответил он и поднял большие пальцы. — У нас пятеро детей, и скоро будет шестой!»

Свою специализацию Патерос приобрел задолго до того, как влился в состав мегаполиса, в те времена, когда там было много утиных ферм. По мере расширения столицы фермы переносились, главным образом в северные провинции. Чтобы избавить любителей балута от необходимости совершать долгие поездки по заполненным машинами дорогам, яйца и сегодня доставляют в Патерос, где их доводят до нужной кондиции.

Следуя инструкциям, полученным от уличного торговца

балутом, мы нашли номер дома на Патерос-авеню и дальше пешком пошли по улочке мимо дощатого здания в глубь квартала, к строению размером с большую автомастерскую, которая, вероятно, некогда в нем и размещалась. Деревянными перегородками высотой около метра внутреннее помещение было разделено на пять боксов размером 1,5 х 6 метров с узкими проходами между ними. Каждый бокс выглядел как большой тепличный отсек для выращивания овощей, но был заполнен доверху рисовыми отрубями с дюжиной углублений размером с вещмешок в каждом боксе. Углубления были выстелены мешковиной и заполнены яйцами. Сверху яйца также прикрывал мешок с шелухой, более-менее имитировавший утку-наседку, — тепло, темно и безопасно. Светившие с низкого потолка лампочки и полное отсутствие вентиляции способствовали тому, чтобы температура внутри помещения не опускалась ниже 40 ˚С. Раздетые по пояс, истекавшие потом работники сказали, что некоторые предприниматели устанавливают у себя электрические инкубаторы, что существенно облегчает труд персонала, однако, по их же утверждению, балут, произведенный в «естественных» условиях, лучше на вкус.

На полу стоял кустарно сработанный ящик с подсветкой и отверстиями размером с яйцо. С помощью этого примитивного устройства со 100-ваттной лампочкой внутри на девятый день инкубации яйца просвечивали, чтобы убедиться в том, что эмбрион — на тот момент лишь затемнение в центре яйца — развивается как положено. Кроме того, яйца в углублениях периодически перекладывают, чтобы все они созревали одновременно, учитывая, что на дне «кладки» температура выше.

Часть яиц отбраковывается и откладывается для последующей варки. Далее, на шестнадцатый-восемнадцатый день (обычно утята вылупляются на двадцать восьмой), оставшиеся яйца собирают и отправляют на рынки и уличным торговцам по всей Маниле, где их держат в тепле, в выстланных тканью корзинах, и продают примерно по 25 американских центов за штуку. Пик продаж приходится на часы после закрытия баров и на утро, когда яйца становятся для столичных жителей быстрым и питательным завтраком. Яйца хорошо раскупают на железнодорожных и автобусных станциях.

У работников того же инкубатора я поинтересовался объемами производства. Мне назвали цифру 40 тысяч. Еженедельно. И это только на одном из десятков предприятий такого рода.

Считается, что изначально филиппинцев познакомили с балутом китайские купцы. Постепенно жители островов

расселились на разных континентах, частично сохранив традиционную кухню, и сегодня балут можно купить от Гонконга до Канады. Дошло до того, что одна специализирующаяся на балуте калифорнийская ферма экспортирует часть своей продукции на Филиппины, и ее принимают там так хорошо, как во Франции — калифорнийские вина, приготовленные из лозы, некогда привезенной из Европы. (В качестве оправдания следует заметить: подобно многому, что поступает из Америки, яйца американских уток крупнее.) Утиные эмбрионы пользуются большой популярностью и во Вьетнаме, где их называют *хобитлонг*.

На Филиппинах яйца продают в основном на улицах вместе с завернутой в клочок бумаги солью и едят в промежутках между приемами пищи. В то же время с появлением фешенебельных ресторанов и формированием новой модной филиппинской кухни балут стали предлагать в виде более сложных блюд. Кроме того, из него сегодня готовят специальный пищевой аперитив: обвалянный в муке и обжаренный балут, подаваемый с соусом из уксуса и перца чили, в который его обмакивают, или балут, запеченный в кляре на оливковом или сливочном масле и со специями. Один дорогой ресторан, расположенный в банковском квартале Манилы — Макати, гордится своим супом из балута, а еще я слышал — но никогда не видел — о паштете и суфле из балута.

Должен сознаться, что, при всей склонности к кулинарным экспериментам, балут я не люблю, хотя подозреваю, дело не столько в его вкусе, сколько в тактильных ощущениях. Возможно, с закрытыми глазами есть его было бы легче. Мери Фишер, пожалуй, права, говоря, что к определенным блюдам в зрелом возрасте привыкнуть не получится. После нашего посещения инкубатора в Патеросе водитель такси предложил притормозить и отведать балут прямо на улице. Недалеко от центра Манилы мы притормозили. Водитель съел свое яйцо с удовольствием, а я молча поклялся, что для меня это первый и последний раз. Тем более что заводить детей больше не собирался.

СТРАУСЫ И ЭМУ

Много лет назад я гостил у одной семьи в Кейптауне. Как-то оказавшись на кухне один, решил найти что-нибудь перекусить. Открыл холодильник и первый раз в жизни увидел страусовое яйцо. Оно было размером с мяч для игры в американский футбол, только более раздутое посредине и с более округлыми концами — словно на поставленном торчком мяче кто-то посидел и мяч таким и остался. Яйцо занимало почти половину полки. Вечером оно превратилось в основное блюдо ужина — омлет на десять персон, что примерно соответствует яичнице из двадцати куриных яиц. Очень необычно, включая почти полное отсутствие вкуса и увесистый деревянный молоток, которым разбивали скорлупу. Тогда, в 70-е годы, страусы не воспринимались как источник белка, по крайней мере вне пределов их ареала обитания, преимущественно Австралии и Южной Африки. Но времена изменились.

Я люблю страусов. Меня, как и многих, привлекают необычные представители животного мира: жирафы, утконосы, слоны и прочие поражающие воображение создания. Животные, которые словно собраны из частей совершенно разных видов или которые, казалось бы, неоправданно, «неестественно» велики. Они воспринимаются как шутка матери-природы, наравне с динозаврами и летучими мышами. Страусы, с их длинными голыми шеей и ногами, с покрытым перьями бочкообразным телом и огромными, выразительными глазами, не могут не нравиться, как не могут и не изумлять. Не потому ли Большая Птица — столь любимый детьми персонаж телевизионной «Улицы Сезам»?

Как бы то ни было, большинству жителей нашей планеты страус представляется пугливым длинношеим и длинноногим созданием, которое при опасности прячет голову в песок. Этот распространенный образ, возможно, объясняется тем, что во время отдыха страус усаживается на ноги и, прильнув к земле, вытягивает шею — для лучшего обзора. В итоге все, что человек видит издали, это крупное тело птицы, которая держит голову близко к земле. На самом же деле страус вовсе не труслив и может вести себя достаточно агрессивно. Когда птица ростом 2,4–2,5 метра и весом 140 килограммов, способная развивать на короткой дистанции скорость 40 миль в час, возмутится вторжением чужака на ее территорию, тому лучше ретироваться, и как можно быстрее, желательно верхом или на автомобиле. В Книге рекордов Гиннесса страус назван самой большой и самой

быстрой (в беге) птицей. Страусовые яйца также самые большие.

Родина страусов (*Struthio camelus*) — азиатские степи, здесь они появились 40–50 миллионов лет назад, в эпоху эоцена, а затем широко расселились и в Азии, и в Европе, и в Африке. Древние египтяне учили страусов тянуть повозки; известно, в частности, что более двух тысяч лет назад египетская царица Арсиноя ездила на оседланном страусе. В Древнем Риме страусов иногда впрягали в колесницы.

В пищу страусовые мясо и яйца люди употребляют давно. Но даже во времена Римской империи эта еда была в диковинку и предназначалась почти исключительно для императорского стола. Известно, что Вителлиус, которого Роберт Рипли, всемирно известный собиратель разного рода странностей, считает самым большим гурманом, очень почитал, наряду с печенью рыбы-попугая и соловьиными язычками, страусовые мозги.

В не столь давние времена (по причине доступности) страусовое мясо ели аборигены Австралии и зулусы Южной Африки. Из-за доступности они потребляли его гораздо чаще, чем сегодня. Кстати, рослые, воинственные мужчины африканского племени украшали страусовыми перьями свое боевое облачение. До относительно недавнего времени этих птиц никто специально не разводил, на них только охотились, обычно с применением копий и ловушек.

Первые страусовые фермы появились во второй половине XIX века — когда Чарлз Дарвин уже оценил достоинства страусятины — и к началу XX столетия распространились от Южной Африки и Австралии до Алжира, Франции и Соединенных Штатов. В моде были страусовые перья — из них делали метелки для смахивания пыли и плюмажи, которыми украшали дорогие дамские шляпки и костюмы танцовщиц кабаре. Королева водевиля, непревзойденная звезда мюзик-холлов Европы и Америки в 20-40-х годах прошлого века Салли Рэнд прославилась танцем с большим страусовым веером, за которым искусно скрывала от публики свою наготу.

Когда мода на перья — и танцы с веером — прошла, исчезли и страусовые фермы. Но сегодня они вырождены. На этот раз спросом пользуются не столько перья, сколько мясо и кожа птиц. Когда люди по всему миру стали искать альтернативу говядине — мясо с более низким содержанием холестерина, — страусовые фермы стали расти как грибы после дождя — от Китая до Голландии, от Израиля до Соединенных Штатов. В 1997 году в Австралии страусов насчитывалось около 70 тысяч. В том же году в Китае, всего лишь через два года после ввоза в эту страну первых восьми страусов, было уже 400 ферм в 20 провинциях по всей стране с общим поголовьем 80 тысяч птиц. Тогда же в

Южной Африке страусов было более четверти миллиона, а в Соединенных Штатах 10 тысяч фермеров содержали 500 тысяч птиц, преимущественно в южных и юго-западных штатах, где природа и климат в наибольшей степени соответствуют естественным условиям их обитания. Даже в холодной Канаде обогреваемые страусовые фермы работают и процветают почти во всех провинциях.

Страусы, а также эму и нанду относятся к отряду бескилевых, нелетающих птиц. Австралийские эму, птицы, вторые по величине после страусов, некогда во множестве водились на просторах Зеленого континента. Сегодня ареал их распространения ограничен западными районами Австралии и почетным местом на национальном гербе. Нанду живут в поросших травой пампасах Бразилии и южнее. Еще одна нелетающая птица, казуар, гораздо меньшего размера и с более короткой шеей, напоминающая гибрид небольшого страуса и индейки, обитает на Новой Гвинее. Все бескилевые съедобны, однако наибольшим коммерческим успехом как источники белка пользуются самые крупные их представители.

Лидером же в гастрономической гонке, опережая двух своих конкурентов, идет голенастый эму. В одной только Австралии из 500 цыплят, которых откармливали в 1985 году, к 1995 году образовалось стадо численностью более 470 тысяч голов, что значительно больше тогдашнего поголовья страусов. И в Австралии, и в других местах мясо эму часто выдают в ресторанах за страусовое, просто потому, что их более крупный сородич больше известен. Когда путешественники возвращаются домой и говорят, что ели эму, друзья часто не понимают, о чем речь. Если же сказать, что питались стейками из страусятины, охи и ахи обеспечены.

О том, как сформировался современный «страусовый» рынок, повествует такая история. В одном из материалов номера «Новостей о страусах» за 1993 год владельцы американского ранчо «Day-O» рассказывают, как были заинтригованы предложением вложить деньги в «птицу весом 400 фунтов, мясо которой по вкусу напоминает говядину и с меньшим содержанием жира, чем у курятины и индейки, 14–20 квадратных футов кожи которой (стоимостью 40–50 долларов за квадратный фут при оптовой продаже) прекрасно годятся для изготовления обуви, портфелей, бумажников и т. д., с перьями, которыми можно смахивать пыль с новенькой машины и электронных плат, да к тому же несущую яйца весом три с половиной фунта, что соответствует 24 куриным». Однако, поинтересовавшись, сколько стоит пара птиц, фермеры рассмеялись и вместо новой для себя

живности приобрели питомник по выращиванию елей. Позже, когда рынок мяса, масла, кожи и перьев страусов начал быстро развиваться, они все же передумали, и сегодня «Day-O» — один из многих производителей, поющих этим птицам осанну в Интернете.

К началу 1990-х страусы превратились в экзотический и модный объект инвестирования, как в свое время норки и шиншиллы, в разведение которых люди вкладывали деньги, надеясь хорошо заработать на продаже шкурок. В 1993 году желающим начать собственный бизнес страусовые фермы продавали только что вылупившихся цыплят по 600 долларов за пару, двух-трехмесячных — по 2 тысячи, а за пару взрослых птиц просили 25 тысяч! В 1994 году стоимость половозрелой пары эму достигла 100 тысяч долларов!

Хотя сумма первоначальных затрат была значительной, новички могли рассчитывать на то, что в неволе здоровая самка страуса способна снести до 50 яиц в год и что уже в годовалом возрасте птицы набирают товарный вес. С учетом высокой цены на страусовое мясо прибыль была практически гарантирована. Один новоиспеченный новозеландский фермер назвал своих первых двух птиц Кэш и Флоу (вместе они образуют финансовый термин, означающий «движение денежной наличности»).

Помимо банковского счета, начинающие фермеры должны были обладать еще и терпением. «Настоящей отдачи придется дожидаться два-три года», — говорил мне в 1997 году Рэймонд Лэм, директор-распорядитель «Global Ostrich Investments, Ltd.». Лэм представлял одну из компаний, продававших права собственности на живых птиц, которых выращивали на австралийских фермах.

Идея состояла в следующем. Инвесторы становились владельцами птиц и предоставляли фермерам возможность заниматься знакомым им делом. Каждая из сторон получала свою долю прибыли, как только птицы начинали размножаться.

Концепция приобретения этих своеобразных «страусовых фьючерсов» имеет и критиков. Высказывания Чаза Дейла, генерального менеджера «Australian Ostrich Company Ltd.», отчасти дискредитируют предлагаемую схему. По словам Дейла, его компания, основанная некоммерческой ассоциацией фермеров, занимающихся разведением страусов с целью реализации их кожи и мяса, готова согласиться с ценой 4–5 тысяч долларов за пару птиц с высоким уровнем воспроизводства, однако некоторые другие инвестиционные компании запрашивают вдвое, а то и втрое большую цену.

«Мы считаем, что рынок будет расти медленно, — говорил он

мне. — Это отчасти объясняется высокой стоимостью страусятины. Мы делаем акцент на здоровый характер этой пищи, а в качестве основных клиентов видим дорогие рестораны, в которых мясо будет предлагаться как особо ценное и качественное. Заказывая омара, вы готовы платить за него хорошую цену. То же и со страусом».

Дейл оказался прав: когда рост рынка показался многим инвесторам слишком медленным, стоимость пары страусов-производителей упала почти вдвое — и это за каких-то три года. Тем не менее интерес к бизнесу последовательно рос. Блюда из мяса страуса стали появляться в меню ресторанов по всему миру, а само мясо — на полках супермаркетов в крупных городах. Желто-коричневая кожа птиц с характерными равномерно распределенными темными точками превращается в сапоги, туфли, пояса, сумочки и бумажники. 70 % кожи поставляется в Японию. Страусовое масло включается в состав косметических средств и лекарств. Выяснилось, что на страусовых перьях не образуется статическое электричество, а значит, с их помощью можно полностью удалить пыль. По этой причине страусовыми перьями обмахивают перед покраской автомобильные кузова и половинки компьютерных дисков перед склеиванием.

Дополнительный импульс развитию рынка страусового мяса дало коровье бешенство, резко сократившее в 1996 году потребление говядины в Европе. Процесс поиска альтернативных источников белка обеспечил страусятине много новых поклонников. Она выглядит как говядина, и вкус у нее как у говядины, вдобавок никакого риска, связанного с коровьим бешенством, хотя ложкой дегтя можно считать предупреждение Министерства здравоохранения Таиланда о том, что на теле птицы могут обитать блохи — переносчики смертельно опасной лихорадки. Благодаря низкому содержанию жира страусятина была признана самым низкокалорийным мясом среди восемнадцати его видов, включая мясо свиньи, кролика, курицы и утки. В нем выше содержание «хорошего» холестерина и ниже содержание «плохого». В дополнение ко всему страусовая «ножка» может весить до 7 килограммов.

Одно время пассажирам первого класса «British Airways» предлагались отбивные из страусятины; сегодня блюда из мяса этой птицы вам подадут в лучших ресторанах от Далласа до Лондона и Сингапура по цене около 60 долларов за порцию филе или вырезки. Некогда мясо страуса (так же как эму и нанду) готовили просто: нарезали на стейки и жарили на вертеле. Те времена ушли, вместе с боа из перьев и плюмажем на шляпах. Теперь птицу готовят и подают со всей замысловатостью,

подобающей настоящему блюду для гурманов. «Australian Ostrich Co. Ltd.» издает глянцевую брошюру со множеством рецептов, среди которых (наберите полную грудь воздуха) — «Карри из страуса с кориандром, гарниром из риса с ароматом кардамона и с огуречной риатой» и (еще один глубокий вдох) «Страус по-бенгальски с пятью специями, марокканским кускусом и томатной сальсой». Устоять невозможно.

Карри из страуса с кориандром

100 г страусового филе, нарезанного кубиками.
100 г сливочного масла.
5 луковиц, мелко нарезанных.
1 долька чеснока, давленая.
1 ст. ложка зеленой карри-пасты.
1 ст. ложка самбола[8].
3 листа лайма, свежих или сушеных.
Пучок кориандра.
400 мл натурального йогурта.
1 огурец, нарезанный мелкими кубиками.
1 кг длинного риса, промытого и подсушенного.
5 коробочек кардамона.
10 паппадамов[9].

Растопить масло и обжарить лук и чеснок до полупрозрачного состояния. Добавить филе страуса и жарить на медленном огне до легкого подрумянивания. Добавить карри-пасту, самбол и листья лайма и тушить под крышкой, пока мясо не стянет мягким (около 2 часов). Затем добавить нарезанный кориандр.

Смешать йогурт и огурец и поместить эту смесь в холодильник.

Рис и кардамон высыпать в большую кастрюлю и залить вдвое большим слоем холодной воды. Довести до кипения и варить под крышкой на медленном огне 15 минут, до готовности риса.

Размочить паппадамы в воде и, когда они станут мягче, нарезать на полоски и жарить в большом количестве масла до золотистого цвета.

В каждой тарелке на рис с кардамоном положить ложкой примерно 200 г карри из страусятины, украсить блюдо полосками паппадамов. Подавать с 50 мл огуречной риаты.

Рецепт любезно предоставлен «Australian Ostrich Company Ltd.»

ПЕТУШИНЫЕ ГРЕБЕШОК, БОРОДКА И ЯИЧКИ, УТИНЫЙ КЛЮВ И ПЕРЕПОНКИ, КУРИНЫЕ ЛАПКИ И НЕОБЫЧНЫЕ ЯЙЦА

Впервые я увидел петушиные гребешки и бородки в Северном Китае, на приеме, устроенном владельцами мраморного карьера, только что договорившимися о миллионной сделке с американским бизнесменом, возводившим отель. Я как раз путешествовал с сыном этого бизнесмена, обсуждавшим детали покупки и заодно собиравшим материал для книги об отеле, которую предполагалось сделать корпоративным рождественским сувениром, а также продавать постояльцам. Кстати, именно с ним мы не рискнули выпить в Тайбее теплой змеиной крови.

По завершении переговоров — на них ушли полные два дня, — в соответствии с традицией, китайцы организовали обильное застолье, обернувшееся пятизвездочным банкетом в абсолютно беззвездочной обстановке захолустья, расположенного в восьми часах езды от Пекина. Стены и пол ресторана десятилетиями не подновлялись, мебель — как в лавке старьевщика, вся обстановка пропитана запахом сигаретного дыма. Зато на стоянке — сплошь «Мерседесы» местных коммунистических бонз, а справа от наших приборов — пачки дорогих сигарет, явный признак того, что нас принимают как почетных гостей, к тому же в лучшей городской забегаловке. Рисовое виски — без ограничений. Предполагалось, что мы должны выпивать по крайней мере по рюмке с каждой переменой блюд.

А перемен было много. Настолько много, что удивительно, как я обратил внимание на поджарку, один из элементов которой мне не удалось идентифицировать ни визуально, ни на вкус. Когда поинтересовался, мне объяснили, что это петушиные гребешок и бородка — красное мясистое завершение петушиной головы и симметричная ему подвеска под голосистым клювом. И добавили, что, съев их, я буду таким же «сильным», как петух, успешно управляющийся со всеми своими многочисленными курами. Это определение, «сильный», вы услышите в Китае применительно к результату употребления многих непривычных для евроамериканца продуктов.

Гребешок не единственная необычная часть птицы, присутствующая в азиатских блюдах, как, впрочем, и в кухне народов других регионов мира, где не чураются гастрономических экспериментов. В частности, во Франции

петушиные гребешки обескровливают, снимают с них кожу, затем маринуют в смеси оливкового масла и лимонного сока, нанизывают на шампур, макают во взбитое яйцо, посыпают мелкими панировочными сухарями и жарят на сливочном масле.

Пожалуй, наиболее диковинный продукт — петушиные яички. Нет необходимости объяснять, почему их едят, разве что следует отметить их популярность в Китае и во Франции, что, возможно, определенным образом характеризует эти страны. Лично я видел только фотографии банок, в которых хранились атрибуты петушиных подвигов, показавшиеся мне слишком массивными для петуха. Может, потому они так голосят? В своей замечательной книге «Запретная кухня» Кельвин Шваб предлагает готовить индюшачьи яички: чистить их, как конкордский виноград, панировать и жарить.

Евроамериканцам кажутся, мягко говоря, странной пищей и многие другие части тела домашней птицы. Моя жена Ламаи — наполовину тайка, наполовину кхмерка — обожает жевать куриную лапку, которая не вписывается в рамки лично моего представления о курятине. Историческая родина этого условно питательного снэка опять же Азия, хотя ту же привычку можно наблюдать и в других регионах мира, где уровень благосостояния такой, что не пропадает ничто, хотя бы отдаленно напоминающее пищу. Обычно лишенные мяса, но богатые желатином куриные лапки бросают в суп (наряду с другими продуктами) либо макают в жидкое тесто и обжаривают во фритюре, что, безусловно, делает их более привлекательными. Считаю, однако, что это скорее не пища, а источник удовольствия от самого процесса жевания, подачка голодному желудку, то же наслаждение я вижу на морде глодающей кость собаки.

Еще более озадачивает меня пристрастие людей к утиным клювам и перепонкам на утиных лапках. Блюда с ними также пришли из родных для моей жены северо-восточных провинций Таиланда. Клювы жарят в масле, а перепонки сначала отрезают, потом снимают с них кожицу и наконец готовят до мягкого состояния, чтобы потом добавить в салат, возможно, со сходным по консистенции продуктом — с медузами. Благодаря также содержащемуся в них желатину перепонки добавляют своеобразия супам и тушеным блюдам.

Многим интригующим превращениям подвергаются птичьи яйца. В Аравии их жарят на оливковом масле и посыпают мятой или майораном и зеленым луком. На Филиппинах яйца солят или позволяют сформироваться в них эмбриону (см.: Балут, с. 168). Бывший президент Соединенных Штатов Ричард Никсон любил лакомиться яичницей-болтуньей с кетчупом — пожалуй, самое

странное блюдо такого рода, о котором я когда-либо слышал, даже с учетом представленного ниже.

Первое, что необходимо знать о «Тысячелетних яйцах», это то, что они лишь выглядят так, словно их нашли в могиле какого-то давно умершего китайского императора (если верить названию, кого-то из представителей династии Сун, правившей с 960 по 1126 год). Блюдо готовится путем замачивания примерно на три месяца утиных (предпочтительнее) или куриных яиц в насыщенном соляном растворе с соком лайма, щелочью и чайными листьями с последующим обмазыванием смесью глины, сока лайма, пепла и соли и закапыванием в землю как минимум на два месяца. За это время белок приобретает темно-зеленый цвет и становится похожим на сыр, а желток остается желтым или чернеет. Тайцы называют их «яйца лошадиной мочи», но только чтобы поиздеваться над блюдом, имеющим привлекательные вкус и текстуру. Какой бы странной ни казалась итоговая цветовая гамма, вкус этих яиц действительно замечательный, напоминающий перезрелый камамбер; они прекрасно сочетаются с солеными китайскими овощами и имбирем.

Еще большей популярностью пользуются «Соленые яйца», опять же утиные. Сначала путем растворения соли в теплой воде готовят перенасыщенный раствор. Затем сырые яйца укладывают в глиняный горшок или стеклянную банку и заливают соляным раствором на срок от двух недель до полутора месяцев. Кельвин Шваб считает, что секрет хороших соленых яиц — в добавлении одного стакана джина на каждые 4,5 литра воды. Естественно, чем продолжительнее замачивание, тем более солеными и, вероятно, более хмельными становятся яйца. Перед употреблением их варят вкрутую, а скорлупу тех, что идут на продажу, обычно красят в ярко-красный цвет.

Соленые яйца чистят, разрезают на четыре части и едят с горячим рисом или с жидкой рисовой кашей *дамичжоу*, популярным китайским завтраком. Кроме того, мелко нарезанное яйцо смешивают с нарезанными помидорами, посыпают свежим кориандром или базиликом, зеленым луком и подают с кусочками консервированного имбирного корня. Если используется приправа к салату, она должна быть легкой — например, немного смеси растительного масла и уксуса или только оливковое масло.

Есть еще нечто, именуемое «Яйцо монстра». Впервые рецепт этого блюда я встретил на страницах уважаемого «Гастрономического Ларусса», а позже видел разные его варианты во многих источниках, хотя не думаю, что всеми этими рецептами часто пользуются. Предполагается наличие от 12 до 24 яиц, двух

очищенных свиных мочевых пузырей — одного большого и одного маленького, — а также очень большой кастрюли для варки.

Яйца разбивают, и желтки отделяют от белков. Взбитые желтки выливают в маленький пузырь, который затем завязывают и опускают в кастрюлю с водой. Варят желтки до готовности. После остывания твердый желточный шар извлекают из пузыря, невзбитые белки выливают в большой пузырь и туда же помещают шар из желтков (утверждается, что шар сам займет центральное положение, как и положено желтку в яйце). Пузырь завязывают и варят до свертывания белка. Остывшее гигантское яйцо вынимают из пузыря и нарезают.

«Ларусс» без тени иронии предлагает есть яйцо холодным, сбрызнув уксусом, или подрумяненным в духовке с соусом бешамель.

Утиные перепонки с устричным соусом

5-6 утиных перепонок.
1/2 брокколи.
2-3 сушеных китайских гриба, вымоченных в воде.
2 имбирных корня, очищенных.
2 пера зеленого лука.
2 ст. ложки рисового вина или хереса.
1 ст. ложка соевого соуса.
1/2 ст. ложки сахара.
1 ч. ложка соли.
1 зерно звездчатого аниса.
2 ст. ложки устричного соуса.
1 ч. ложка кунжутного масла.
1 ст. ложка кукурузного крахмала (муки).
4 ст. ложки растительного масла.

Снять с перепонок пленку, помыть их и хорошо очистить. Раздавить имбирный корень и лук.

Разогреть 2 ст. ложки (30 мл) масла, опустить в него давленые имбирь и лук, а затем перепонки. Обжаривать в течение нескольких минут, затем влить рисовое вино или херес и соевый соус. Спустя примерно 5 минут все переложить в кастрюлю. Добавить сахар, немного соли, анис, немного бульона или воды и варить на медленном огне 3 часа.

Непосредственно перед подачей на стол обжарить на масле брокколи или зелень с сушеными китайскими грибами, небольшим количеством соли и сахара. Положить овощи и грибы

на сервировочную тарелку, а на них — утиные перепонки. Одновременно разогреть в кастрюле немного растительного масла, добавить в него устричный соус и кунжутное масло, а в качестве загустителя — кукурузный крахмал, разведенный в небольшом количестве холодной воды. Перемешав подливу до однородного состояния, залить ею перепонки и подавать на стол. Блюдо рассчитано на 6 порций.

Дех Та Хсун. «Кухня провинций Китая» (1979)

Тушеные яички

В смеси оливкового масла и вина готовить вместе яички каплуна, какую-нибудь мелкую рыбу, маленькие мясные фрикадельки, зобную и поджелудочную железы молочного поросенка с добавлением лука-порея и мяты. В процессе приготовления добавить перец, кориандр, немного меда и еще вина. В качестве загустителя использовать муку.

Древнеримский рецепт из «Запретной кухни» Кельвина Шваба.

ПЕВЧИЕ ПТИЦЫ И ГОЛУБИ

Я по природе своей «жаворонок» и обычно встаю до рассвета. Утром первого моего дня в Ханое я заметил странную вещь: не было слышно птичьих голосов. Я выглянул в окно своего гостиничного номера — ни одной птицы. Что ж, подумал я, наверное, такой район. В течение дня я продолжал высматривать птиц на деревьях и на мостовых — все тщетно. Ближе к вечеру спросил кого-то из местных, почему в Ханое не видно птиц. «Мы их съели», — буднично ответила женщина.

Существует немало источников пищи, которые можно определить как «стратегический резерв», и, вероятно, во вьетнамской столице в этой категории оказались птицы. В Париже во времена Французской революции и позже, в годы Второй мировой войны, таковыми были крысы, в других местах во время голода люди ели кору, траву и все, что могли найти. Когда я приехал в Ханой, в 1992 году, страна только-только оправилась от наложенного Соединенными Штатами эмбарго, в двадцатилетний период действия которого во Вьетнаме существовал острейший дефицит продуктов питания, да и практически всего, что необходимо для жизни. Неудивительно, что вьетнамцы съели птиц.

К счастью, история имела благополучное завершение. Сегодня у большинства жителей Ханоя достаточно еды, птицы вернулись, и мои последующие пробуждения в этом городе ничем не отличались от прочих, в других городах мира. При этом Ханой остается городом, где во множестве ресторанов вы можете заказать вкусное первое из мяса голубя или разных мелких пичуг, которых нередко разводят на специальных фермах. Из «кризисного» меню птицы «перекочевали» в повседневное.

Несколько иная история связана с Кипром, где ежегодно миллионы певчих птичек убивали не по необходимости, а в угоду традиции. Этих мелких пернатых, именуемых на острове *сшбелопулиями*, отлавливали во время их отдыха при перелете с Европейского континента в Северную Африку и предлагали в сотнях таверн как деликатес. На улицах птичек — ощипанных, жареных, засоленных — обычно продавали банками, а ели целиком, за исключением клюва. По данным орнитологов, каждый год в ловушках заканчивали свое путешествие до 20 миллионов птиц, и в итоге был принят закон, под страхом уголовного преследования запрещающий употребление амбелопулий в пищу. Напрасно один из противников закона вопрошал: «Вы что, не смотрели фильм о Клеопатре с Элизабет

Тейлор? Ведь и там упоминается о соленых амбелопулиях с Кипра, которых отправляли в качестве дара и в Рим, и в Александрию. Неужели у вас нет никакого уважения к традициям?»

В течение тысячелетий птицеловы обеспечивали как гурманов, так и простых крестьян широким ассортиментом птиц, славившихся не только красотой и пением, но и сочностью своего мяса. Древние греки охотились на лесных голубей, галок, сов и чаек, ввозили из Африки фламинго. Римляне, прежде чем зажарить кабана, фаршировали его дроздами. Во Франции XVI века голубей употребляли в пищу наряду с другими дикими птицами (например, кроншнепами и белыми цаплями); как пишет «Гастрономический Ларусс», голуби «ценились некоторыми выше говядины, телятины и свинины». Синицы, чибисы, славки, кроншнепы, ржанки, дрозды, малиновки, зяблики, воробьи, жаворонки и сойки считались отличной едой во всей Европе.

Многим известен пришедший к нам из XIX века детский стишок о запеченных в пироге «четырех и двадцати» черных дроздах. Даже крикливая ворона попадала в суп и тушеные блюда (возможно, именно это вдохновило в 2000 году токийского мэра Синтаро Исихару на то, чтобы предложить японским гражданам сократить численность ворон путем употребления их в пищу). Безусловно, наиболее популярной съедобной птицей всегда была крупная пернатая дичь: цапли, утки, фазаны, тетерева, а из более мелких — перепела и куропатки. Но и певчие птицы, что сродни тем, которые не встречали своим свистом и трелями ханойский рассвет несколько лет назад, долгое время считались достойными стола европейца. Их и сегодня охотно едят во многих уголках мира.

В сельских районах Юго-Восточной Азии маленьких птичек с блестящим серым оперением, представителей отряда воробьиных, которых множество на рисовых полях, жарят до хруста на открытом огне и съедают в один-два приема вместе с лапками и головой. В 1995 году группа австралийских аборигенов возродила многовековую традицию отлова птиц йолла. За пять недель, в течение которых длится сезон, они отлавливают их до миллиона. Мясо этих птиц идет на изготовление самой разнообразной продукции — от пилюль до паштетов. Примерно в то же время в китайской провинции Юньнань одной частной компанией прессе были представлены 400 синих павлинов. Предприниматели объявили о намерении довести к 1999 году поголовье этих птиц до 20 тысяч и об ориентации бизнеса на гурманов. В Испании и других странах Средиземноморья мальчишки и сегодня ловят птиц, а потом старухи, облаченные в черное, продают их связками

на въезде в селения.

«Если птиц готовят с душистыми пряностями, которые так любят на берегах Средиземного моря, — пишет Элизабет Луард в своей «Европейской сельской кухне», — то разница во вкусе и аромате между дикой и домашней птицей получается небольшая». Луард писала о перепелах, однако имела в виду дроздов, когда включала в книгу рецепты «Жаренных на решетке мелких птиц», «Тушеного блюда из мелкой птицы» и «Паштета из мелкой птицы». По ее собственному признанию, подмена объясняется тем, что в Великобритании, где должна была выйти ее книга, дрозды относятся к охраняемым видам. В других европейских странах и в Северной Америке эти птицы обитают во множестве.

Их обычно ловят с помощью клеток или просто приманивают зерном, когда те линяют и не могут летать. Готовят дроздов примерно так же, как четвероногих, но не свежуя, а лишь ощипывая непосредственно перед готовкой. Популярный ведущий кулинарных телепрограмм Фред Смит, по прозвищу Экономный Гурман, особо предупреждает тех, кто станет есть черных ворон, об опасности инфекции, а также о вшах и клещах, он настоятельно рекомендует отваривать эту птицу, и не только ее, но и старых серых ворон, черных дроздов и попугаев. Что касается молодых особей, то их можно начинять травами и фруктами и жарить. По мнению Смита, рыбоядных птиц дольше одного дня хранить не стоит и, чтобы избавиться от запаха рыбы, лучше свежевать.

Мясо многих птиц имеет привкус того, что они едят, а потому нежная птичья плоть может быть с ароматом можжевеловых ягод, винограда или фруктов. Всех этих птиц можно готовить так же, как дроздов и куропаток: жарить на открытом огне; поджаривать на сливочном масле (и подавать на плове); тушить после обжаривания с виноградом; фаршировать ветчиной, трюфелями, мясным фаршем, куриной печенью или некой их смесью и зажаривать на шампурах; варить на медленном огне и глазировать; делать заливное; запекать и перед подачей сбрызгивать коньяком; делать легкий паштет; печь с ними пироги; запекать в глиняной обмазке.

Из всех видов небольших птиц, пожалуй, наиболее часто в пищу употребляются голуби. Объясняется это, вероятно, их многочисленностью и широким ареалом распространения. Тушеные блюда из голубей пользовались популярностью в Древнем Египте и Римской империи, где повара сначала обрезали птицам крылья или ломали ножки и откармливали их жеваным хлебом. Во Франции в эпоху правления Людовика XIV в моде

была тушеная голубятина с горохом. Для обычного меню жителей Европы и Америки в XVIII–XIX веках более характерны «Голуби в горшочке», своего рода запеканка, а также «Пальпатун, или паптон, из голубей», нечто похожее на горячий паштет.

Голубей, выращенных в течение месяца, — их именуют сквобами — можно купить на птичьих рынках в крупных городах Азии, где их часто продают живыми. В своей книге «Ингредиенты азиатской кухни» Брюс Кост отмечает, что «ощипывать их — утомительное занятие, так как ошпаривание кипятком не делает их перья, в отличие от куриных, более податливыми». Автор советует на несколько часов поместить птицу в холодильник: холод уменьшит эластичность ее кожи и облегчит повару задачу. Голубей после потрошения и разделывания можно приправить специями и жарить на открытом огне или на сковороде либо готовить в китайском стиле — варить на пару или жарить как утку. «При весе около 450 граммов, — продолжает Кост, — эта птица имеет идеальный размер и, часто, вкус корнуэльской дикой курочки». «Оксфордский кулинарный путеводитель» советует при жарке голубя на вертеле или на решетке прикрывать грудку птицы полосками бекона.

Элизабет Луард отдает должное таланту бельгийских овощеводов, и в частности, упоминает как свидетельства их достижений брюссельскую капусту и бельгийский цикорий. Тем не менее появлением в ее книге рецепта приготовления голубиного мяса с овощами читатель обязан не успехам бельгийских огородников, а их извечной борьбе с теми, кого они считает вредоносными похитителями семян.

Высоко ценятся яйца голубей, но и стоят они дорого. Желающим полакомиться ими, вероятно, придется заказывать их заранее (в магазинах появляются редко). Не менее дороги яйца самим птицам, откладывающим всего пару в год (если исчезнут оба, голубка может вообще перестать нестись). Подобно яйцам других мелких птиц, например куропаток, голубиные яйца обычно варят вкрутую и включают в состав более сложных блюд.

И последнее о голубях. Эти птицы, населяющие многие города планеты и кое-где именуемые летающими крысами, могут быть причислены, подобно птицам послевоенного Ханоя, к категории «стратегического резерва». В 1996 году в Лондоне случился небольшой скандал, вызванный исчезновением с Трафальгарской площади, прямо из-под носа у статуи адмирала Нельсона, более тысячи голубей. Птицы, суетившиеся вокруг величественного постамента прославленного воина, были такой же неотъемлемой принадлежностью лондонской жизни, как вороны на стенах Тауэра. Как выяснилось, два злоумышленника

сгребали птиц охапками по тридцать-сорок особей и куда-то уносили в большой коробке. Один из похитителей, семнадцатилетний Джейсон Лидбери, после ареста рассказал, что таким манером за полгода выловил в разных районах Лондона не менее полутора тысяч голубей. Он продавал их по три доллара за птицу. В рестораны? Боже сохрани! Его покупателями были обыкновенные голубятники-любители — в Англии их тысячи.

Голуби, выращиваемые для ресторанов на специальных фермах, конечно, упитаннее и чище; при умелом приготовлении их мясо по вкусу представляет собой нечто среднее между цыпленком и рыбой. Те, которых я ел в Азии, были зажарены до хрустящей золотистой корочки с сохранением достаточного количества подкожного жира, чтобы мясо было сочным. Кстати, его было на удивление много (ел я и других небольших птиц, больше походивших на иссушенные мумии), причем достаточно ароматного, чтобы убедить в неиспользовании гормональных средств, следствием широкого применения которых стало появление на многих рынках крупных, но безвкусных цыплят.

Фламинго из глубины тысячелетий

Одна из классических поваренных книг «О кулинарном искусства» — больше известная как «Римская поваренная книга» — была написана в I веке Гавием Апицием. Хотя современные издания, похоже, вобрали в себя многочисленные последующие дополнения и изменения оригинального текста, рецепт приготовления фламинго, скорее всего, был включен самим автором:

«Ощипайте фламинго, помойте, свяжите и поместите в кастрюлю; влейте туда воду, добавьте укроп и немного уксуса. В процессе варки свяжите пучок из зеленого лука и кориандра и также опустите в кастрюлю. Когда птица будет почти готова, влейте для цвета дефрутум[10]. Поместите в ступку перец, тмин, кориандр, корень асафетиды, мяту, руту. Растолките эту смесь, смочите уксусом, добавьте иерихонских фиников и полейте бульоном. Выложите все в кастрюлю с фламинго, сгустите кукурузной мукой, полейте птицу соусом и подавайте на стол».

Некогда многочисленные стаи фламинго можно было наблюдать и на юго-востоке Соединенных Штатов, однако сегодня здесь их практически не осталось, и теперь полюбоваться розовыми пернатыми можно только в зоопарках. Однако в

Южной Америке и Восточной Африке популяции фламинго по-прежнему многочисленны.

Спасайся кто может!

Увы, многим из этих удивительных тропических птиц с великолепным радужным оперением угрожает опасность. Стараниями контрабандистов они тысячами переправляются из джунглей Южной Америки в зоомагазины Японии, Австралии, Европы и Северной Америки. Коренные же обитатели Амазонии ценят попугаев не за роскошную внешность и не за их экспортный потенциал, — они готовят из мяса этих птиц тушеные блюда или жарят его на открытом огне, а яркие перья используют в качестве украшения.

Ричард Томас Орландо Бриджмен Брэдфорд, граф Брэдфорд, в 1985 году опубликовал коллекцию причудливых рецептов под общим заглавием «Эксцентричная кухня», в том числе рецепт пирога с попугаем, для приготовления которого, впрочем, требуется не один, а добрая дюжина маленьких попугайчиков. После ощипа и потрошения птичьи тушки укладывают в форму для пирога вместе с холодными, тонкими ломтиками недоваренной говядины и бекона, затем посыпают их мелко нарезанными вареными яйцами и запекают. По словам автора, пирог рассчитан на пять-шесть порций и «уместен в любое время года».

А вот цитата из «Оксфордского кулинарного путеводителя»: «Упоминание таких блюд, как пирог с попугаем, можно найти в старых австрало-азиатских поваренных книгах. Однако большим успехом эти блюда не пользовались и часто становились объектом шуток». Например, таких: «Варить попугая вместе со старым ботинком, пока ботинок не станет мягким, после чего ботинок подать на стол, а птицу выбросить».

Инцидент, случившийся в 1995 году в Израиле, убеждает в том, что мясо попугая, по крайней мере, некоторыми рассматривается как серьезный продукт. Для тех, кто не в курсе: двух проживавших в Израиле тайских джентльменов выдворили из страны, когда выяснилось, что они съели почти всех обитателей небольшого местного зоопарка; арестованные гурманы признались в похищении сорока крупных попугаев, четырех козлов и пары мелких попугаев-неразлучников.

Голуби с беконом

4 молодых голубя.
50 г сливочного масла.
Соль, перец.
Чабер горный.
100 г жирного бекона.
250 г мелкого репчатого лука.
250 г моркови.
500 г мелкого картофеля.
1 маленький кочан цветной капусты.

Ощипать, выпотрошить и обсушить голубиные тушки. Положить в каждую кусочек масла, натереть ее солью, перцем и мелко нарезанным чабером. Нарезать кубиками бекон и, поместив в сотейник, вытопить жир.

Между тем очистить и крупно нарезать лук (мелкий можно готовить целиком). Почистить и нарезать ломтиками морковь, почистить картофель. Капусту разобрать на соцветия.

Нагреть духовку до 190 °С. Несколько раз перевернуть голубей в жире, доведенном до кипения. Разложить вокруг них все овощи и добавить 2 ст. ложки воды. Посолить, поперчить, слегка посыпать нарезанным чабером. Быстро снова довести жир до кипения. Плотно накрыть посуду, замазав крышку разведенной в воде мукой, — пар не должен выходить из-под крышки.

Тушить в духовке в течение часа. Поднять крышку уже на столе. Несомненно, огородники смогут насладиться местью. Никаких дополнений к блюду, кроме хорошего бельгийского пива, не требуется.

Элизабет Луард. «Европейская сельская кухня».

ПТИЧЬИ ГНЕЗДА

Многие съедобные вещи человечество открыло для себя, действуя методом проб и ошибок: «Ой, какая симпатичная ягодка висит на том кусте. Дай-ка я ее попробую». Если после этого отважный или просто любопытный пещерный житель (жительница) не умирал и не заболевал, по всей округе быстро распространялась весть о том, что вон та круглая штучка на кусте может считаться пищей.

Таким вот образом множество диковинных вещей перекочевало из разряда «это еще что за фрукт?» в почтенную категорию «дай мне!». В конце концов, много ли привлекательного во внешности улиток, устриц, тех же цыплят? Невольно задаешься вопросом: как они, а также лягушачьи ножки, акульи плавники, муравьи и т. д. проложили себе путь к столу современного человека?

Одно из самых «загадочных» блюд — безусловно, суп с птичьим гнездом. С трудом представляю, как кто-то однажды вскарабкался под свод пещеры в отвесной скале у моря, посмотрел на прилепившееся к стене и состоящее в основном из птичьей слюны гнездо и решил, что из этого сомнительного вида нароста получится вкусный суп. Не менее удивительным покажется многим и то, что кто-то готов отдать за порцию этого супа целое состояние.

Суп с птичьим гнездом — настоящий кулинарный изыск, дорогой деликатес, который готовят из гнезд стрижей, выбравших себе убежищем кишащие летучими мышами пещеры Юго-Восточной Азии. Свои гнезда эти птицы сооружают из морских водорослей, веточек, мха, перьев и клочков шерсти, используя в качестве связующего материала собственную слюну и икру мелкой рыбешки. Готовы ли вы заплатить за порцию с этим месивом 300 американских долларов в забитом людьми шумном гонконгском ресторане?

Почему так дорого? Что ж, во-первых, многие считают блюдо действенным афродизиаком — это свойство привело на грань исчезновения многие виды животных. Китайцы веками кормили таким супом своих детей, полагая, что он способствует росту. Другие едят его ради исправления фигуры, решения легочных проблем или как общеукрепляющее и тонизирующее средство.

Кроме того, заказывать столь дорогое блюдо просто престижно. Пригласите своего босса на обед, предложите ему чашку этого клейкого кушанья — и очень может быть, что в его глазах ваши ставки как ценного работника повысятся. Добавьте

сюда физические усилия сборщиков и риск, связанный с этим занятием (за пещеры, в которых есть гнезда, ведутся сегодня настоящие войны), — и вы поймете, почему этот суп самый дорогой в мире.

Трудно сказать, на чем основана вера в него как в чудодейственное эротическое средство. Рог носорога по крайней мере внешне напоминает эрегированный половой член; не нужно обладать богатой фантазией и для того, чтобы предположить, что суп из тигрового пениса способен наделить человека мощью и жизненной силой самого опасного, если верить Книге рекордов Гиннесса, животного-людоеда. А вот почему гнезда птиц, перед кладкой яиц начинающих питаться студенистыми морскими водорослями, вследствие чего их слюнные железы вьщеляют густой, клейкий секрет, с помощью которого они и строят гнезда… так вот, почему эти гнезда достойны включения в славный список прочих — как полагают некоторые, ложных — афродизиаков, понять невозможно.

Тем не менее десятки и сотни тысяч (не исключено, что миллионы) людей — в основном жители Азии и выходцы из азиатских стран и в подавляющем большинстве мужчины — считают, что суп с птичьим гнездом способствует полноценной половой жизни, укрепляет здоровье, повышает социальный статус. Вот почему это блюдо столь вожделенно.

Сегодня ведутся дискуссии о воздействии этой кулинарной страсти на окружающую среду и угрозе для популяции птиц. Хотя сборщики гнезд обычно утверждают, что помнят о птицах и берут гнезда только после того, как родители выкормят птенцов, факты свидетельствуют о том, что очень часто со стен пещер снимают все гнезда — и с яйцами, и с птенцами.

Никто не знает, сколько осталось стрижей и ласточек. По данным Всемирного союза защиты природы, спрос на гнезда сократил их численность на треть. В Конвенции о международной торговле исчезающими биологическими видами (CITES) предложено всем странам региона провести серьезное научное исследование вопроса, с тем чтобы впоследствии более эффективно координировать процесс сбора птичьих гнезд.

Несколько исследований уже проведено, и считается, что пока этим пернатым не грозит исчезновение. Попытки защитников природы собрать фактический материал о местах обитания птиц натолкнулись на противодействие, подкрепляемое заявлениями о том, что все необходимые наблюдения выполняют коммерческие компании и что появление в пещерах чужаков напугает птиц и подорвет бизнес. Спрашивается: почему такая реакция отсутствует, когда гнезда действительно снимают со

стен?

В Таиланде контроль за сбором гнезд осуществляет не Управление по делам лесов, призванное обеспечивать сохранность дикой природы, а Управление по налогам и сборам Министерства финансов, задачи которого недвусмысленно обозначены в его названии. В других странах ситуация не лучше. В Индонезии, например, еще не было предпринято никаких реальных шагов к изучению проблемы.

Когда птичьи гнезда стали употреблять в пищу — неизвестно. Доктор Юн Чен Конг, профессор биохимии Гонконгского университета, считает, что они входят в рацион китайцев уже полторы тысячи лет. Возможно. Ученый также говорит о том, что в эпоху правления династии Мин (1368–1644) один китайский мореплаватель семь раз пересекал «Южный океан», и среди целей его походов был поиск новых мест, где есть гнезда, хотя документального подтверждения этому нет. С другой стороны, в XVIII–XIX веках в тех же водах курсировали целые флотилии китайских джонок; их владельцы закупали не только гнезда, но и перец, акульи плавники и другие экзотические продукты, которые на родине использовались в кулинарии и медицине.

В 1928 году в вышедшей в Швеции книге «Жизнь и приключения в лесах Малайского архипелага» появился рассказ об охотниках за гнездами. Автор книги, Эрик Мьоберг, был заядлым путешественником, одним из тех, кого манят неизведанные уголки планеты и кто готов поделиться с домоседами своими впечатлениями, — в начале XX столетия к этому литературному жанру прибегали нечасто. По его словам, в те времена основными потребителями гнезд были «сыны Поднебесной империи с миндалевидным разрезом глаз» — расистский эпитет, также характерный для того времени. Далее Мьоберг пишет о том, что туземцы, которых он встретил на Борнео, ежегодно платили радже Саравака налог за право собирать гнезда с помощью «четырехзубого инструмента наподобие остроги, закрепленного вместе с горящим огарком свечи на конце шеста длиной несколько метров. Быстро поднимаясь по приставной лестнице, перебирая ступени одной лишь левой рукой, сборщик тыкает своим орудием в гнездо, отделяет его от стены, снимает с заостренных зубьев и кладет в привязанную к поясу корзину из ротанга».

Методика сбора с тех пор не изменилась. Возросли лишь цены и доходы. На таиландских островах Рангнок, расположенных вблизи границы с Малайзией, монополией на сбор гнезд в островных пещерах с 1958 года владеет «Rangnok Laemthong Swallow Nest Company Ltd.». Эта компания со штаб-

квартирой в Чайна-тауне Бангкока в 1994 году получила от таиландского правительства пятилетнюю концессию, за что заплатила около пяти с половиной миллионов долларов. Еще до истечения срока концессия была продлена до 2003 года. Сколько было заплачено на этот раз, неизвестно. Предполагается, что вдвое больше прежнего, с учетом «комиссионных» за последовательную эксклюзивность права разработки биологического ресурса.

На поиск гнезд сборщики отправляются обычно в марте, когда птицы начинают смешивать свою слюну с подручными строительными материалами. Процесс сооружения гнезда, выглядящего как половинка чайной чашки, прикрепленная к своду или к стене пещеры, занимает от двух до четырех недель. Сборщики «Rangnok Laemthong» уверяют, что не трогают гнезд, пока родители не выведут птенцов и те не улетят, однако чрезвычайно высокая стоимость свежеслепленного гнезда заставляет усомниться в правдивости их слов. Новое гнездо полупрозрачно и в наименьшей степени загрязнено птичьими перьями и пометом; цена таких гнезд достигает двух тысяч долларов за килограмм. Выделяют еще два сезона сбора: май и август. К этому времени качество гнезд снижается, но и в конце августа цена на них — от 700 долларов. Эти суммы возрастают вдвое и втрое при продаже гнезд в рестораны Гонконга и Сингапура, в китайские рестораны в Европе и Северной Америке.

«Rangnok Laemthong» и другие компании на Яве, Молуккских островах, Борнео, в Мьянме резонно утверждают, что забота о сохранении птиц — в их же интересах. С другой стороны, понятно, что в регионе, где уровень доходов населения минимален, гнезда представляют собой большой соблазн для тех, кто озабочен выживанием не столько птиц, сколько своим собственным. Новые гнезда часто собирают еще до появления в них яиц, что, впрочем, разрешено, так как в этом случае птицы строят другое. Однако позже яйца и птенцов нередко выбрасывают из гнезд, а это уже противозаконно. Браконьеры — многие из них бывшие работники компаний, которые знают пещеры как свои пять пальцев, — сплошь и рядом подкупают охранников, превращая их в соучастников своих ночных пиратских рейдов.

Охранники патрулируют острова с автоматическим оружием, и за последние несколько лет их жертвами стали не только браконьеры, но и ни в чем не повинные рыбаки, пытавшиеся укрыться на островах от шторма. В 1992 году результатом одного только инцидента в Таиланде стало десять жертв, а в 1994 году — более двадцати. Местные жители, видевшие тела погибших,

говорят, что во рту одного из них находилось изображение Будды — человек положил его в рот в качестве оберега, — а руки остальных были сложены в положении *вай*, словно люди знали, что будут убиты. Таиландский суд признал стрелявших невиновными, квалифицировав их действия как самозащиту.

Многие сборщики гнезд, легальные и нелегальные, гибнут, срываясь с шатких бамбуковых лестниц. Риск, однако, не мешает даякам, молуккским аборигенам и выходцам из рыбацких поселков тайских мусульман столетиями заниматься этим промыслом, даже при том, что оплата их опасного труда составляет лишь мизерную часть от конечной стоимости добытого. В Таиланде сезонным сборщикам платят 80-100 долларов в месяц и 100 долларов за каждый из трех годовых сезонов. Сборщики со стажем зарабатывают немного больше. Но говорят, что еще больше платят охранникам — около 11О долларов плюс премия в 140 долларов за сезон. В регионе, где единственной альтернативой является рыболовство, такой доход считается очень высоким.

Многие века птичьи гнезда занимают почетное место в кухне и медицине Китая. В то же время все диетологические исследования показывают, что единственный реальный результат их использования — бессмысленное уничтожение гнезд и птиц, неоправданное расходование денег и человеческих жизней. Хотя в составе гнезд высоко содержание растворимого в воде белка, стимулирующего работу иммунной системы, — 50–60 %, — после кулинарной обработки его остается лишь доля процента. Клейкая масса гнезда содержит также небольшое количество кальция, калия и фосфора, однако этого недостаточно для сколько-нибудь заметного целебного эффекта. В 1998 году в Институте питания таиландского университета Махидол провели сравнительное исследование «бутылочного» супа с гнездом, яиц и молока. Было выяснено, что в 26 бутылочках супа общей стоимостью около 100 долларов содержится столько же белка, сколько в одном яйце ценой 6 центов, а пакету молока стоимостью 50 центов соответствуют по тому же параметру 36 бутылочек супа.

Однако подобные негативные оценки мало кого переубеждают. Любители легендарного блюда остаются ему верны, и аргументация их, по-видимому, следующая: «Чашка этого супа стоит больших денег — значит, он должен пойти мне на пользу». Так высоко люди ценят традиции, или, если хотите, многовековые предрассудки.

Не сложилось единого мнения и о способах приготовления. Специалисты расходятся даже по поводу того, как правильно подготовить сухие гнезда. Брюс Кост в своей книге «Ингредиенты

азиатской кухни» описывает процедуру, состоящую из неоднократного вымачивания, чистки и кипячения гнезд; по сложности она не уступает подготовке акульих плавников. И все это еще до собственно приготовления, когда для придания блюду того или иного вкуса и консистенции добавляются самые разные продукты — от мяса цыпленка и яичного белка до ветчины, вина, лепестков хризантемы и семян лотоса. Кост рассказывает о двух вариантах супа — о сваренном в печи в тыкве и о приготовленном на пару с леденцовой карамелью. В другом источнике приводится элегантный рецепт блюда под названием «Птица феникс, поедающая ласточку»; в нем предлагается фаршировать цыпленка птичьими гнездами и варить в фарфоровом горшке для получения прозрачного консоме. А вот еще один рецепт: замачивать гнездо в течение нескольких часов в горячей воде, затем, когда его волокна начнут распускаться, добавить небольшое количество растительного масла, размешать образовавшуюся вязкую массу и добавить в нее горячей воды, которая заставит всплыть масло вместе с нежелательными включениями; повторить несколько раз, после чего варить «лапшу» в курином или говяжьем бульоне с добавлением риса или вермишели. Лично мне все это представляется слишком хлопотным занятием. Нет ничего странного в том, что люди редко готовят такой суп дома, предпочитая доверяться поварам дорогих ресторанов.

Птичьи гнезда можно купить в азиатских магазинах и китайских аптеках, где маленький пакетик весом около 30 граммов стоит более 300 долларов, то есть ценится буквально на вес золота. Неудивительно, что в Гонконге ограбление магазинов, торгующих гнездами, — распространенное преступление, что уличные торговцы продают фальшивый товар, изготовленный из смолы карайи, безобидного растительного экстракта, и что в Таиланде активно действует черный рынок гнезд, которые были либо украдены, либо скрыты от официального учета.

Кроме того, сегодня в магазинах продаются разнообразные продукты якобы с птичьим гнездом, в частности произведенные в Гонконге 300-граммовые банки с некой жидкостью, состоящей в том числе из воды, сахара и белых грибов. И никаких указаний на процентное соотношение ингредиентов; дата истечения срока годности, которая должна находиться на дне банки, у той, что купил я, отсутствовала.

До 1950 года крупнейшим импортером гнезд был Китай. Сегодня это Гонконг (официально, безусловно, часть Китая), где в 1997 году потребление составило около 100 тонн (на сумму 25 миллионов долларов США). Вторая в этом отношении, с

показателем 30 тонн, — китайская община США. Суп с гнездом предлагается по всей Азии, как и в крупных городах по всему миру, где есть китайские рестораны и богатые простофили, верящие, что это блюдо пойдет на пользу их здоровью в целом и их либидо в частности.

ГЛАВА 4
НАСЕКОМЫЕ, ПАУКИ И СКОРПИОНЫ

«История человечества свидетельствует о том, что употребление насекомых в пищу всегда было для людей нормой. Только с недавних пор в западном мире эта практика стала восприниматься как нечто странное и даже отталкивающее».

Так начинается статья «Насекомые как пища» в «Оксфордском кулинарном путеводителе», пожалуй, лучшей на сегодняшний день гастрономической энциклопедии.

С незапамятных времен насекомые играют важную роль в питании народов Африки, Азии, Австралии и Латинской Америки, они служили важным источником пищи и для индейцев, населявших западные области Северной Америки. Пауки и скорпионы также существенно обогатили мировую кухню, и, хотя они относятся к другому классу живых существ, я включил их в эту главу, поскольку они похожи на насекомых и вызывают у евроамериканцев сходную реакцию.

В западном мире большинство людей воспринимают эти создания как возможный пищевой ресурс лишь в ситуации крайней необходимости. Недаром их представляют в этом качестве в руководствах по выживанию американской армии и британской SAS[11]. Однако почти все население остального мира не согласно с такой трактовкой, видя в насекомых (на какой бы стадии развития они ни находились: личинки, кокона, куколки или взрослой особи) и подобных им существах обычный продукт питания, употребляемый либо круглый год, либо в определенный сезон. Например, представители народности юкпа, живущей в Колумбии и Венесуэле, некоторых традиционно употребляемых в пищу насекомых предпочитают мясу животных; в частности, когда наступает сезон гусениц (личинок) мопани, спрос на говядину в этих странах существенно снижается. Для многих жителей Африки удовольствие, связанное с поеданием гусениц, вещь настолько очевидная, что является темой детских песенок и считалок.

В развитых странах насекомые воспринимаются в основном как кулинарная экзотика, и хотя в беднейших регионах планеты люди порой действительно едят их из-за недостатка другой пищи, популярность насекомых как продукта связана все же не с угрозой голодной смерти, а главным образом с их доступностью, равно как с их питательными и вкусовыми свойствами.

Из более чем 800 тысяч описанных энтомологами видов

около тысячи так или иначе присутствуют в рационе питания человека. Среди наиболее распространенных следует отметить кузнечиков, личинок и взрослых особей жуков, муравьев и термитов, личинок и куколок бабочек и мотыльков, сверчков и цикад, ос, пчел и мух. Обо всех мы более-менее подробно поговорим далее.

Мексиканские индейцы употребляют в пищу не менее 308 видов насекомых. В отдельных областях на юге Африки за счет насекомых обеспечивается до двух третей потребления животного белка. Тайцы для приготовления пикантного соуса из острого перца используют в качестве одного из компонентов молотых водяных клопов. В Камеруне угощением для почётных гостей считаются личинки пальмового долгоносика, которых с солью, перцем и луком помещают в кокосовый орех и варят на медленном огне. Непальцы давят личинок пчел через ткань и полученную жидкость поджаривают как яичницу. В Венесуэле и Лаосе популярная закуска — гигантские тарантулы. И так далее и так далее.

В 1994 году в одном из номеров бюллетеня «Съедобные насекомые», ежеквартально выпускаемого кафедрой энтомологии Университета штата Висконсин, Кевин Краджик писал, что употребление в пищу насекомых «не приобрело повсеместного распространения отчасти из-за того, что традиционные методы ловли и сбора малоэффективны… но все больше ученых и бизнесменов хотят сделать насекомых продуктом массового потребления за счет использования методов их промышленного разведения. Согласно результатам новейших исследований, проведенных энтомологами стран «третьего мира», эти насекомые, наиболее многочисленные из всех представителей фауны, отличающиеся большой питательной ценностью и высоким сельскохозяйственным потенциалом, могли бы существенно улучшить продовольственную ситуацию в бедных странах.

Процесс изучения насекомых на предмет их съедобности набирает обороты. Африканские и азиатские исследователи высоко оценивают роль насекомых в питании человека и призывают власти предпринять шаги к их разведению.

Анализ мексиканских и африканских съедобных видов показывает, что некоторые на 60–70 % состоят из белка, содержат больше калорий, чем соя и мясо, а также витамины и минералы, которых недостает в преимущественно растительном рационе жителей стран "третьего мира"».

В развитых странах энтомофагия — так научно называется употребление насекомых в пищу — по-прежнему воспринимается

как причуда. В модных австралийских ресторанах наряду со стейками из эму подают личинок акациевого древоточца, в европейских и североамериканских зоопарках в целях сбора средств проводят ежегодные конкурсы поваров, готовящих блюда из насекомых, организуют дегустации с участием известных кулинаров. В Калифорнии леденцы с ароматом текилы и помещенной внутрь личинкой жука — продукция местного производства — раскупаются мгновенно. Даже Джей Лино[12] получил удовольствие от дегустации блюд из насекомых, которую провели энтомологи из Университета Айовы. Несмотря на достаточно широкую рекламу, жаренные во фритюре кузнечики, салат с муравьиными яйцами и хлеб с мучными червями еще не заменили для большинства евроамериканцев более традиционные источники белка. Пока не заменили.

Кого-то, возможно, удивит тот факт, что все мы уже едим насекомых. Американское Управление по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов (FDA) и аналогичные контрольные органы в других странах, признавая невозможность полного удаления насекомых в процессе переработки сельскохозяйственной продукции, особенно растительного происхождения, допускают наличие в таковой — и довольно существенное — их частей. Так, FDA разрешает присутствие до 450 фрагментов насекомых в килограмме пшеничной муки, используемой при производстве десятков видов пищевой продукции — от хлеба до сливочной помадки.

Испытываемое сегодня жителями развитых странах отвращение к насекомым как к еде, возможно, будет преодолено — либо вследствие необходимости использовать новые источники белка, либо если по этой или по какой-то другой причине окажется, что на реализации насекомых можно сделать хорошие деньги. Доктор Джин Дефолиарт, бывший редактор уже упоминавшегося бюллетеня «Съедобные насекомые»[13], писал в 1992 году о том, что если насекомые «обретут в промышленно развитых странах большее признание как источник питания, то это даст несомненный экономический эффект. Появится совершенно новая категория продуктов питания, а вместе с этим и низкозатратные формы мелкого бизнеса и фермерского производства. Наверняка развернется активная международная торговля съедобными насекомыми».

Кстати, угадайте, какое насекомое наиболее часто упоминается в контексте обозначенного Дефолиартом будущего? Правильно, таракан.

Банкет в честь 100-летия Энтомологического

общества Нью-Йорка.

20 мая 1992 г., среда.

Бар.

Овощи под острым соусом с мучными червями.

Пикантные сверчки и ассорти из червей Ног D'Oeuvres.

Калифорнийский рулет из авокадо, червецов и мучных червей с соевым соусом.

Дикорастущие грибы в тесте из муки с мучными червями.

Сверчки с овощами, запеченные в тесте.

Шарики из мучных червей в пикантном томатном соусе.

Кукурузные оладьи с червями и ткемалевым соусом.

Буфет.

Цыпленок по-нормандски с соусом кальвадос.

Плов из риса.

Ростбиф с подливой.

Жареный картофель.

Средиземноморская паста.

Овощное рагу.

Салат «Месклун» с бальзамом и уксусом.

Бутерброды со специями и сверчками.

Десерты.

Шоколадный торт со сверчками.

Мини-каннoли[14].

Персиковый клафути[15].

Сахарное печенье со сверчками и мучными червями.

Чай с сахаром.

ПРЯМОКРЫЛЫЕ

Энтомофагологи — исследователи пищевого потенциала насекомых — в большинстве своем сходятся во мнении, что прямокрьшые (кузнечики, саранча) — наиболее популярные после муравьев съедобные насекомые. История употребления их в пищу уходит корнями как минимум к ветхозаветным временам. Согласно Книге Левит (11:22), в рационе древних израильтян признавались приемлемыми четыре вида насекомых: «…сих ешьте из них: саранчу с ее породою, солам (вид саранчи) с ее породою, харгол (жук) с ее породою и хагаб (кузнечик) с ее породою». Учитывая, что саранча и кузнечики — родственные насекомые, получается, что представителям отряда прямокрылых достались три счастливых билета из четырех (вид жуков, удостоившийся той же чести, не уточняется).

Кузнечики встречаются везде, где есть хоть какая-то растительность. Длина их тела колеблется от 2,5 до 12,5 сантиметра. Молодые особи, именуемые нимфами, внешне похожи на взрослых, но бескрылы (в пищу употребляются взрослые). Некоторые виды в зависимости от сезона меняют окраску с зеленой на красную или коричневую, некоторые мужские особи, подобно родственным сверчкам, издают стрекочущие звуки за счет трения покрытыми волосками тонкими ножками о другие части тела.

Саранча издревле известна как опасный вредитель. Страницы сельскохозяйственной периодики пестрят рассказами о мигрирующих тучах саранчи, размер и опустошительная сила которых впечатляют больше многих голливудских фильмов ужасов. Книга рекордов Гиннесса называет пустынную саранчу, обитающую в засушливых и полузасушливых районах Африки и Ближнего Востока, вплоть до Пакистана и Индии, «самым разрушительным насекомым в мире». Далее в этой летописи высших достижений говорится о том, что «настоящие саранчовые способны за день съедать столько пищи, сколько весят сами, а за продолжительный перелет в период миграции крупные скопления этих насекомых способны уничтожать за день 20 тысяч тонн зерна и зеленой массы, обрекая на голод целые области. Однажды по штату Небраска прошла стая саранчи; длина этой стаи была 300 миль, а ширина 100 миль. Она накрыла почти половину площади всего штата. В отдельных местах высота этой массы насекомых достигала мили. В Эфиопии крупное скопление саранчи уничтожило за шесть недель столько злаков, что их хватило бы для пропитания миллиона человек в течение года».

Борьба с подобными нашествиями дело непростое. Тучи голодной саранчи, заполонившие в середине XIX века территорию штата Юта, угрожали самому существованию поселка мормонов близ Солт-Лейк-Сити, а также нескольких индейских деревень. В итоге индейцы предприняли весьма оригинальные ответные действия. В своей книге «Охотящийся человек» Карлтон Кун рассказывает историю о том, как группа индейцев выкопала траншеи длиной от 9 до 12 метров, шириной и глубиной 0,3 метра; эти траншеи индейцы заполнили сухой травой, которой питалась саранча. Затем жители деревни выстроились в линию и принялись пучками травы сгонять насекомых к траншеям. Саранча прыгала и заползала в траншеи; в конце концов люди подожгли пучки травы у себя в руках, а от них — траву в траншеях. Огонь не только убивал насекомых, но и поджаривал их. Потом женщины горстями доставали готовую еду из траншей и корзинами относили домой.

Другие индейцы на участке, кишевшем саранчой, выкопали яму размером примерно 30 х 30 метров и 1,2–1,5 метра глубиной. Потом они окружили территорию площадью несколько акров (1 акр = 0,4 га), в центре которой находилась яма, и начали сходиться, ударами палок о землю сгоняя саранчу к яме, — так насекомые оказались в западне.

Индейцы ели саранчу, а мормоны предпочли молиться о помощи (история не сохранила ни одного свидетельства о том, что они съели хотя бы одно насекомое) — и помощь пришла: мормонов спасли чайки с Большого Соленого озера. Сегодня у здания правительства в столице штата Юта высится монумент с изображением этой птицы. Американские пионеры также ели саранчу, которую варили в соленой воде, а затем готовили с овощами, сливочным маслом, солью и уксусом, подавая в виде тушеного блюда, супа или с рисом.

Почему современные евроамериканцы пренебрегают этими насекомыми — загадка. Ведь история употребления саранчи в пищу очень давняя. Плиний Старший, великий древнеримский ученый, пишет о том, что саранчу охотно ели парфяне, а древнегреческий историк Геродот описывает принятый у назамонов способ выпекания пирогов из муки, смешанной с толченой саранчой. В течение тысячелетий саранчу разнообразными способами готовили в Крыму, Аравии, Персии, Индии, в Африке и на Мадагаскаре. Ее просто жарили, оторвав ножки и крылья, варили до красного цвета, что делало насекомых похожими на миниатюрных омаров, готовили из них карри, использовали множество других рецептов в соответствии с местными вкусами и традициями.

В периоды лёта саранчи индейцы Калифорнии устраивали настоящие пиршества. Саранчу замачивали в соленой воде и готовили в глиняных печах, после чего либо ели, либо толкли для позднейшего включения в состав супов. То же делают сегодня их потомки. В Африке саранчу едят сырой, жаренной на камнях и открытом огне, сваренной в соленой воде и высушенной на солнце, в виде заливного, давленной в пасту, сваренной как креветки и подаваемой с кускусом. Во многих районах Азии саранча в течение тысячелетий — один из основных продуктов, и сегодня ее можно недорого купить у уличных торговцев от Бомбея до Бангкока и Пекина, обычно жаренную в масле. В Японии саранчу маринуют в соевом соусе и жарят в небольшом количестве растительного масла.

В Азии саранчу чаще едят как закуску, а не в составе сложных блюд или как отдельное блюдо более обильной трапезы. Сам я несколько раз ел ее с пивом, как попкорн и орешки. Торговцев жареной саранчой часто можно встретить в районах, где есть несколько баров для простого люда. Вкус хрустящей оболочки и ножек саранчи такой же, как у любого другого прожаренного в масле продукта, а сердцевина мягкая, маслянистая, сладковатая на вкус.

Как часто говорила моя мама — правда, на этот раз я цитирую статью из *Journal of Appropriate Technology* за 1996 год, — «это полезно». Саранчу отличают высокое содержание белка (от 40 до 50 % в сравнении с 15 % в говядине), минералов (кальций, фосфор, железо) и витаминов (B2 и ниацин) и низкое содержание жира. Считаю, что не будет лишним сделать небольшую оговорку. Саранча и кузнечики, продаваемые сегодня на улицах, не были согнаны сборщиками в ямы и траншеи, где насекомых зажарили, так сказать, в естественных условиях. Большинство их были убиты пестицидами. В наши дни в этой традиционной пище могут содержаться и другие химические вещества, консерванты и Бог знает что еще — потому потребителю самому решать, покупать ее или нет, что, впрочем, справедливо в отношении любых продуктов питания.

Некоторые считают, что лучше предварительно оборвать у насекомого крылья и ножки, так как они застревают между зубами. У меня та же проблема с попкорном.

Жареная саранча с солью

450 г саранчи в возрасте 1–2 дней.
230 г арахисового или сливочного масла.

600 г воды.

Уксус.

Соль по вкусу.

Удалить ножки и крылья и поместить саранчу в тяжелую сковороду вместе с водой и солью. Варить на медленном огне в течение примерно получаса, до размягчения насекомых. Увеличить огонь и выпарить воду, после чего огонь уменьшить и, помешивая, добавить половину масла. Жарить на медленном огне, пока саранча не станет хрустящей. Сбрызнуть уксусом и посыпать солью.

Паштет из саранчи

450 г саранчи в возрасте 1–2 дней.

230 г арахиса или кешью.

Растительное или арахисовое масло.

Соль и перец по вкусу.

Ножки и крылья можно не отрывать. Жарить насекомых в масле до хруста, затем масло удалить. Растолочь саранчу в ступке с добавлением масла и орехов до получения консистенции арахисового масла для бутербродов. Другой вариант — высушить насекомых на солнце и толочь их вместе с орехами, понемногу добавляя масло. Хранить паштет в банке, употреблять, намазывая на хлеб или крекеры.

Рецепты собраны мною в Таиланде в 1998 г.

МУРАВЬИ И ТЕРМИТЫ

Как-то в начале 1950-х, будучи студентом колледжа, я ел муравьев в шоколаде. Их продавали в стеклянных и жестяных банках в магазинах экзотических продуктов. В то время в США на муравьев была своеобразная мода, и их обычно покупали в качестве прикольных сувениров.

Тогда я, естественно, понятия не имел, что во многих регионах так называемого «третьего мира» — в Африке, Азии и Латинской Америке — муравьи ценятся как дешевый источник свежего белка и входят в повседневный рацион питания местных жителей. Теперь я это знаю. Сегодня я сам живу на территории «третьего мира», в Таиланде, и неподалеку от моей бангкокской квартиры есть ресторан, в меню которого значится «Сладкое овощное карри с муравьиными яйцами». А всего за несколько недель до написания этих строк я обедал в сингапурском ресторане, где клиентам предлагают «Хрустящих черных муравьев на шинкованном картофеле и овощах».

По собственному опыту знаю также, что в сельских районах Таиланда муравьи наряду с некоторыми другими насекомыми регулярно употребляются в пищу. В один из моих первых приездов на ферму Джанкае на северо-востоке страны я впервые попробовал салат с муравьями. В этих районах насекомых часто употребляют в пищу, и как только наступает сезон активности перепончатокрылых, муравьи постоянно присутствуют на столе местных жителей. В тот день старшая дочь господина Джанкае — а теперь моя жена — подала мне блюдо, состоявшее из горки острого риса с муравьями-древоточцами (остуженного после жарки на масле), посыпанного горсткой живых рыжих лесных муравьев, за минуту до этого собранных на росшем поблизости манговом дереве. Есть пришлось быстро, пока салат «не разбежался».

Среди порядка 2 миллионов видов насекомых муравьи, пожалуй, наиболее популярны как еда. Возможно, объясняется это их многочисленностью и присутствием практически повсюду на планете — от тропических районов до арктических. Редко можно увидеть одиночных муравьев, разве что разведчиков в поисках чего-либо. Стоит же им найти то, что искали, и спустя минуты появятся сотни их прекрасно организованных сородичей, способных навести переправу из собственных тел через ручей, возвести жилище выше человеческого роста, грамотно вести боевые действия с противником, в челюстях унося домой погибших товарищей.

Насчитывается около 10 тысяч видов муравьев, и все плодовиты, трудолюбивы, но при этом постоянно голодны и неизменно многочисленны. Многие утверждают, что муравьи — самые организованные существа на земле (во всяком случае, организованнее всех, что известны мне). Они живут колониями, соблюдают строгие правила и четкое разделение труда, всегда действуют согласованно и преданно служат своей «царице». Муравьи используются человеком и в медицинских целях. В Индии еще 3 тысячи лет назад один вид муравьев использовался для заживления мелких ран: на порез накладывался живой муравей, который вонзал в края раны челюсти, после чего муравья отрывали, а челюсти — своеобразный стежок — оставались в коже; процедура повторялась, пока порез не оказывался зашитым. В не столь давние времена в Китае Лечебно-исследовательский центр «Нанджинг Джинлинг» на основе древних рецептов и современных открытий в области целебных свойств муравьев разработал состав «китайского королевского муравьиного вина». Утверждается, что снадобье эффективно при лечении ревматизма, способствует укреплению мышц и костей, иммунной системы, замедляет процессы старения.

Мировым центром потребления муравьев можно назвать Колумбию. Там в конце весны — начале лета из своих подземных катакомб выбираются на солнце муравьи, которых местные жители нежно именуют толстозадыми. Тут-то их и поджидают местные крестьяне — а вскоре после долгожданной встречи они уже торгуют на придорожных базарчиках живыми или приготовленными муравьями по цене около 6 долларов за килограмм — именно столько насекомых обычно собирают за утро, получая за них вдвое больше, чем за дневной сбор любой сельскохозяйственной культуры. Повсюду в этих местах можно встретить автобусы с нарисованными на них муравьями и лотерейные киоски под вывеской «Муравьишка»; в мэрии одного из городов даже установили статую муравья.

В Таиланде муравьи не получили официального признания, однако в бедной северо-восточной части страны, где у нас с женой дом, они занимают столь заметное место в рационе питания, что меню некоторых ресторанов почти полностью состоит из блюд с этими насекомыми. Один из таких ресторанов — «Сатоу Ван» вблизи Сурина, где суп из утки, включающий ее мясо, печень и кровь, подается с плавающими в тарелке сотнями красных муравьев. Этот район Таиланда, культура и кухня которого во многом родственны культуре и кухне соседнего Лаоса, известен также блюдом под названием *ларб*, своеобразным рассыпчатым паштетом из говядины или свинины со жгучим

перцем чили и нарезанным сырым луком. Когда в «Сатоу Ван» готовят *ларб* из сома, в состав блюда включают муравьев. Добавляют их и в карри, и в поджарки с овощами, которые подают с рисом. Муравьиные яйца могут готовиться на пару в банановых листьях вместе со свиным фаршем, толченым шалотом, нарезанным зеленым луком и куриными или утиными яйцами. И все это заправляется солью, черным перцем и рыбным соусом.

В Таиланде — как и в соседних Камбодже и Лаосе — наиболее широко употребляются в пищу красные лесные муравьи, живущие в больших наземных муравейниках. Люди раскапывают их жилища и провеивают. Муравьев отделяют от мусора, собирают в бумажные пакеты и отправляют в рестораны или на местные рынки, где их продают примерно по доллару за килограмм. Муравьи другого вида, также обитающие в данной местности, обустраивают свои жилища на деревьях. Этих муравьев собирают с помощью сачка на длинной ручке, а затем и насекомых, и их яйца бросают в ведро, наполовину заполненное водой. Муравьи тонут, и сборщику не составляет труда собрать с поверхности все, что считается съедобным, — яйца и крылатых самок.

Из всех съедобных муравьев одни из самых любопытных — муравьи-листорезы, названные так из-за обыкновения отгрызать кусочки листьев, уносить в гнезда и там пережевывать — получается своеобразная мульча, которой муравьи выстилают внутренние стенки своего жилища. На мульче развиваются грибы, которыми муравьи и питаются. В свою очередь, сами насекомые употребляются в пищу большинством индейцев, живущих в бассейне Амазонки, а также другими жителями Центральной Америки. Крылатых самок ловят, когда они тысячами вылетают из гнезд для спаривания, что происходит в самом начале сезона дождей. Самки покидают гнездо на рассвете, индейцы же в это время разводят костры; насекомые летят на свет, и их легко ловят корзинами. Едят обычно жареные брюшки, по вкусу напоминающие жареный бекон.

Есть муравьи, вкус которых напоминает терпкий мед. К таковым, в частности, относятся любимые австралийскими аборигенами муравьи-медосборщики. Рабочие муравьи этого вида собирают сладкие выделения других насекомых и скармливают своим собратьям, выступающим в роли так называемых медовых бабочек. Эти последние хранят нектар в своих желудках, представляя собой своеобразную живую кладовую для остальных муравьев колонии. Медовые бабочки, с их огромными брюшками, неповоротливы и беспомощны, обитают в подземных камерах

муравейников в готовности отрыгнуть немного нектара и накормить голодных рабочих муравьев. Подземные галереи могут уходить на глубину до 1,8 метра, но при обнаружении аборигены без труда добираются до муравьев, отрывают им голову, а остальное съедают сырьем.

Муравьи-медосборщики обитают и в западных и юго-западных районах Соединенных Штатов. Здесь они собирают сладкий сок из крупных наростов, или галлов, на дубах и других деревьях. «Мед» также хранится в брюшках муравьев, а люди находят их и отправляют в рот, подобно сладким ягодам.

Деликатесом считаются и другие виды муравьев. В Мексике куколки двух видов, именуемых *эскамолес*, фигурируют в меню городских ресторанов. Куколок отличает нежный вкус, и обычно их подают поджаренными без каких-либо дополнений или сваренными с чесноком и луком. Жители сельских районов, выкапывающие *эскамолес* из их подземных жилищ, иногда зарабатывают за сезон больше, чем многие крестьяне за целый год.

Энтомофагологи считают муравьев настоящим подарком природы. Муравьиная кислота, которая содержится в представителях некоторых видов, при термической обработке насекомых практически полностью нейтрализуется, а муравьи других видов, включая повсеместно распространенных муравьев-древоточцев, обладают в сыром виде сладковатым вкусом, и ими можно подслащивать чай. Муравьев можно давить и добавлять в тушеные блюда и супы для придания большей густоты и насыщения белком, а также жарить с яичницей. Подобно многим другим насекомым, муравьи содержат мало жира, богаты белком и фосфором, но, с другой стороны, в них почти нет витаминов.

А теперь о термитах. Они не родственники муравьям, хотя часто похожи на крылатых муравьев и имеют сходные свойства. Термиты строят из земли высокие жилища, едят дерево и бумагу, их колонии многочисленны. Этих насекомых ловят в период роения и едят вскоре после поимки. Как и крылатых муравьев, термитов привлекает свет, и их можно собирать, поставив таз с водой, например, под яркую лампу. Когда я жил на Гавайях, один парень предложил простой способ избавления от этих досадливых насекомых: после наступления ночи включить в бассейне фонари: дескать, свет привлечет термитов, они утонут, и утром останется только собрать их сетью. Неплохо, однако для начала нужно иметь бассейн с подсветкой, а во-вторых, если предполагается потом термитов есть, придется смириться с малоприятным запахом хлорки.

Наиболее широко термиты употребляются в пищу в Африке,

где их ценят практически во всех странах, примыкающих к Сахаре. Присутствие на рынках этого региона термитов настолько привычно, что любителей пищи из этих насекомых много и среди евроамериканцев, долгое время проживших в Северной Африке.

В своем классическом исследовании «Охотящийся человек» Карлтон Кун рассказывает о сборе термитов африканскими пигмеями. Каждый мужчина деревни отмечает вехой «свой» термитник. С приближением сезона роения жители деревни проверяют термитники, выясняя, насколько высоко поднялись насекомые, чтобы вовремя быть на месте, когда те появятся. Вокруг каждого термитника выкапываются траншеи, а над термитником возводится навес из листьев. Когда термиты начинают вылетать из своего жилища, они бьются о навес и падают в траншеи. Женщины собирают их в корзины с крышкой, а потом подают при ближайшей трапезе живыми, вареными, жареными или растолченными в пасту. Жир, появляющийся при варке термитов на поверхности воды, собирают для изготовления краски. Ее получают путем смешивания этого жира с пылью древесины красного дерева.

По свидетельству Куна, насекомых так много, что женщины буквально сгребают их своими корзинами. Явление это вполне обычное. Бывает, что в сезон роения тучи термитов затмевают солнце. «Царицы» тропических термитов могут откладывать ежедневно от 8 до 10 тысяч яиц, а плодовитость «цариц» некоторых австралийских видов оценивается в 3 миллиона яиц в год. Африканские «царицы» самые крупные, они могут достигать размера большой картофелины и способны отложить за свою жизнь 100 миллионов яиц. Потому маловероятно, что термитам будет грозить уничтожение. Съедобны же представители всех каст колонии, включая яйца и «цариц».

Термитов, как и муравьев, человек распробовал давно. Анализ пищеварительных остатков, обнаруженных при раскопках доисторических культурных слоев в Мексике, показал, что древние жители региона ели и крылатых муравьев, и термитов (а также водяных мух и кузнечиков). Сегодня на улицах колумбийских городов и сел продаются жареные «царицы» длиной до 3 сантиметров — традиция, сохранившаяся с доколониальных времен.

Одна из самых активных сторонников термитной кухни — Фрэнсис Бенке, писавшая в своей «Естественной истории термитов» (1977) о том, что эти насекомые «уничтожают дерево, дистиллируют кислоту, разъедающую свинец, вырабатывают жидкость, способную растворять стекло, распространяют вещество, вызывающее коррозию металла, что позволяет им

проникать сквозь него. И в то же время они — хорошая пища». Как и муравьев, термитов можно есть как снэк — жарка уничтожает крылья, — толочь с получением муки для выпечки и масла для готовки. Бенке говорит, что жаренный на термитном масле цыпленок по вкусу не отличается от того, что пожарен на сливочном.

Другим пропагандистом кулинарных достоинств термитов был покойный Лоренс ван дер Пост, южноафриканский писатель (на склоне лет своего рода гуру британского принца Чарлза), чья книга «Сначала поймай свою антилопу» (1982) считается одной из лучших об африканской кухне. Ван дер Пост писал, что термитов любят «повсюду в Африке, и голодному человеку в буше или в джунглях не следует ими пренебрегать». Выросший в Южной Африке, он еще ребенком знал их как «рис бушменов» и «рисовых муравьев». «У них был резкий и немного едкий вкус; жаренные даже на консервированном сливочном масле, они все равно хорошо сочетались с жареным мясом антилопы. Сегодня в некоторых европейских столицах особым образом приготовленные термиты продаются в виде консервов, немало поклонников появилось у них в Японии».

Сырые термиты напоминают по вкусу ананас, содержание белка в них выше, чем в курятине, рыбе и говядине. Высоко в них и содержание жира, а следовательно, пища эта высококалорийная. Джин Дефолиарт писал в 1975 году в «Бюллетене Американского энтомологического общества», что 100 граммов жареных термитов «с лихвой обеспечат человеку те 65 граммов дневного потребления белка, что предписаны рекомендациями Министерства сельского хозяйства США, причем при хорошем соотношении белка и жировых калорий. Всякий, имеющий глаза, легко поверит, что хитин, составляющий от 5 до 10 % сухого веса насекомых, обеспечит человека "грубой пищей", необходимой для поддержания тонуса кишечника». В Индонезии пожилые мужчины едят «цариц», так как верят, что те укрепят их здоровье и помогут вновь почувствовать себя молодыми.

Мы часто в шутку говорим, что пикник без муравьев — не пикник, и в этом утверждении есть оттенок досады. Но возможно, со временем мы не только будем рады появлению этих насекомых, но и станем готовить их дома, чтобы потом, уложив в корзинку, брать с собой на природу.

Муравьиные яйца в банановых листьях

1 стакан яиц красных лесных муравьев.

Свиной фарш с небольшим количеством жира (в объеме куриного яйца).

2 куриных или утиных яйца.

3 небольшие луковицы шалота, толченые.

Молотый черный перец, соль и рыбный соус.

Мелко нарезанное перо лука-батуна.

Смешать фарш, шалот и куриные или утиные яйца, посолить, полить рыбным соусом. Добавить хорошо промытые муравьиные яйца. Попробовать смесь и при необходимости посолить еще. Добавить молотый черный перец, лук-батун и все тщательно перемешать.

Разделить массу на две части, каждую обернуть куском бананового листа и заколоть бамбуковой палочкой или стеблем кокосовой пальмы. Варить в пароварке. По готовности развернуть банановые листья, выложить их содержимое на большое плоское блюдо и подавать на стол.

Термиты в стиле банту

570 г термитов.

1 ч. ложка растительного масла.

Соль (при наличии).

Оторвав крылышки, разложить насекомых на плоском камне и сушить на солнце.

Смазать сковороду или камень маслом и, распределив по их поверхности высушенных термитов, положить их на горящие угли. Поджарить почти до хруста. Посыпать солью. Есть сразу, как попкорн, или сохранить до позднейшего употребления (хранить можно месяцами).

«Насекомые: реальность и вымысел»

ПЧЕЛЫ И ОСЫ

Мы с Ламаи построили дом на территории рисовой фермы ее семьи, это на северо-востоке Таиланда. Однажды, ближе к вечеру, когда я, уютно расположившись в кресле, читал книгу, ко мне вдруг подбежала жена с криком: «Папа, Папа, пойди посмотри!» Я поспешил за ней и вскоре увидел Муапон, одну из сестер Ламаи, рассматривавшую пчелиное гнездо, которое ее муж Мейн только что срезал с высокого дерева в ближнем лесу. Рядом появились еще несколько членов семьи, также живущих на ферме, и теперь мы все стали походить на группу детей, которые неожиданно наткнулись на оставленную без присмотра тележку мороженщика. Муапон и Мейн осторожно извлекали личинок из аккуратных «бумажных» ячеек, которые служат пчелам и жилищем, и кладовыми для хранения меда.

Одну за одной почти сформировавшихся пчел бросали в чашку, а более молодые личинки откладывали на отдельную тарелку для немедленного употребления в пищу. Муапон протянула мне тарелку, и я положил одну личинку в рот. Сметанообразное содержимое капсулы по вкусу немного напоминало мед, что вполне естественно.

Когда все личинки были извлечены, их разделили на три части и разнесли по трем очагам — и вот уже на сковородах разогревалось масло, в котором пчелам предстояло жариться. Насекомых, как свежеприготовленный попкорн или чипсы, ели горячими из чашки, пущенной по кругу.

В этом регионе Таиланда насекомые воспринимаются как важный источник белка и прекрасная закуска. То же, впрочем, и во многих других частях света. Но если сверчки, муравьи, кузнечики и другие шести-ногие существа — как правило, привычные продукты питания, то пчелы почти везде изысканное лакомство.

Пчелы и родственные им осы сыграли важную роль в истории мировой кулинарии, да и сегодня в тропических районах они по-прежнему обеспечивают миллионы человек животным белком. Возможно, если бы они не имели столь пугающую репутацию — многие действительно жалят, а Голливуд и средства массовой информации с успехом сформировали образ «пчел-убийц», — большее число из нас, евроамериканцев, также включило бы пчел в свой рацион питания. Пчелиный яд — белковый в своей основе и при высокой температуре разрушается, жало становится мягким, а насекомое неопасным. Пчелы не только вкусны, но и питательны на всех стадиях своего развития: личинки, куколки и

взрослой особи. Пчелиные куколки на 18 % состоят из белка и богаты витаминами A и D.

Джин Дефолиарт, почетный профессор кафедры энтомологии Университета штата Висконсин и основатель бюллетеня «Съедобные насекомые», считает, что, несмотря на грозное жало, пчелы обладают позитивным общественным имиджем и потому могут послужить «ценным инструментом изменения отношения людей к насекомым как к пище». По его мнению, пчелы ассоциируются с привлекательными действиями, вроде «полета от цветка к цветку, сбора нектара, опыления, производства меда и воска, а кроме того, они суперчистюли в сравнении с большинством животных, которых мы едим».

Далее он говорит, что в пчелах белка больше, а жира меньше, чем в говядине, и что у них отсутствует жесткая кутикула, какая бывает у других насекомых. Последнее должно понравиться тем, кого смущает хруст при еде насекомых и кто не любит предварительно вскрывать панцири и отрывать ножки. Пчелы «имеют все шансы превратиться в изысканный деликатес для гурманов», — подытоживает Дефолиарт.

Еще один сторонник энтомофагии — Том Макрей, бывший старший научный сотрудник кафедры энтомологии Квинслендского университета в Австралии. Он говорит, что китайские пчеловоды при обработке ульев часто едят личинок пчел. «Эти личинки, если их есть живыми, по вкусу похожи на устриц — очень приятные, сладковато-сливочные, — писал Макрей несколько лет назад. — В жареном виде, посыпанные солью и паприкой, они — прекрасная пикантная закуска, а в виде паштета не уступят ни одному деликатесу. Говорят, что в царской России в конце сезона помещики забирали мед, а крепостным доставались соты. Угадайте, кому больше везло?»

Макрей рекомендует в пищу и взрослых пчел. Он советует обратиться к нежадному пчеловоду или самому наловить пчел и умертвить их, не менее чем на полчаса поместив в морозилку. «Хорошо их помойте, в нескольких сменах воды, но прежде наденьте резиновые перчатки, так как опасно и жало мертвых пчел. Подсушите насекомых на бумажном полотенце, затем наполните ими стакан и высыпьте в луковую смесь. Добавьте красного вина, соль, перец, щепотку душистых трав и, при желании, немного томатной пасты. Жарьте с небольшим количеством масла, а за несколько минут до готовности плесните немного бренди».

Существует около 10 тысяч видов пчел (некоторые не жалят) и порядка 17 тысяч видов ос. Понятно, что наибольшей популярностью пользуются медоносные пчелы. Трудолюбие пчел

общеизвестно. В большом пчелином гнезде — не в улье, какие сооружают для пчел люди, — может обитать до 30 тысяч особей. За один сезон они могут собирать до 60 тонн меда, цвет и вкус которого зависит от цветов, с которых собирается нектар. (Еще один удивительный факт: пчелы одного гнезда для сбора 450 граммов нектара могут покрывать расстояние 75 тысяч миль.) Большая часть меда потребляется самими пчелами, другими животными — тут же вспоминается Винни Пух с его горшочком — и, конечно, людьми. Какое-то количество меда крадут осы, которых называют пиратами-самоубийцами, потому что многих убивают пчелы, охраняющие гнездо.

В промышленно развитых странах «домашних» пчел разводят преимущественно ради меда. Другие товарные продукты пчеловодства — пчелиный воск, пыльца, маточное молочко и пчелиный яд, используемый при лечении тех, кто страдает от аллергии на пчелиные укусы. В странах тропического пояса, однако, люди лакомятся не только медом, но и пчелиным расплодом (личинками и куколками). Как справедливо отмечает Дефолиарт, есть все основания воспринимать «медоносных пчел как беспозвоночный аналог мясомолочного скота, который ценят не только за молоко, но и за мясо».

Взрослых пчел можно добавлять в супы и тушеные блюда вместо мяса или в дополнение к нему, а также использовать для приготовления «пчелиного вина»: опустить пару дюжин насекомых в бутылку рисового вина и настаивать его минимум месяц. (В Азии часто не придают выдержке такого значения, как на Западе. Как-то во Вьетнаме, вблизи китайской границы, я попробовал вино, по словам продавца, очень большой выдержки — два месяца!)

В Бразилии едят пчел более пятидесяти видов. Из них пчелы восьми нежалящих разновидностей считаются наполовину одомашненными, то есть в той или иной степени контролируются человеком. В Мексике пчел по крайней мере восьми видов селят в глиняных горшках, которые устанавливают у стен домов, а также в дуплах, специально выдолбленных в сухих деревьях. В Колумбии и Венесуэле пчелиный расплод настолько важный продукт, что, в частности, на языке народности юкпа его обозначают словом вано, используемым в отношении всех сортов меда. От Заира в Африке до Таиланда и всей Юго-Восточной Азии пчелиные яйца и куколки собирают наряду с медом. В Австралии изобретательные по части поисков пищи аборигены в течение тысячелетий едят нежалящих медоносных пчел. Они ловят пчелу в момент сбора нектара и прикрепляют к ней маленький листок или цветочный лепесток, после чего отпускают. Пчела всегда

прямиком возвращается к гнезду. Листок или лепесток замедляет ее полет и облегчает охотнику задачу выслеживания столь мелкой и стремительной добычи.

Осы (в том числе шершни) оставили менее заметный след в истории мировой кулинарии, возможно по причине исключительной агрессивности и способности, в отличие от пчел, жалить по нескольку раз (пчела оставляет в теле жертвы помимо жала значительную часть брюшка и поэтому погибает). Но, как и пчелы, осы многочисленны — в одном «бумажном» гнезде характерной сферической формы могут обитать до 4 тысяч особей — и все без исключения съедобны. Аборигены Австралии выкуривают ос из их гнезд с помощью дымящихся пучков травы, а вот японцы, живущие в районе Нагано, отдают предпочтение личинкам. Готовят ос так же, как пчел.

Личинки пчел в кокосовых сливках

50 пчелиных личинок.
1 небольшая луковица, мелко нарезанная.
6 листьев цитрусового растения.
1 стакан кокосовых сливок.
Перец по вкусу.

Смесь из личинок, лука и листьев цитрусовых замочить в кокосовых сливках с перцем, затем завернуть в кусочки ткани и варить на пару. Выложить на приготовленный на пару рис. Рецепт рассчитан на 4–8 порций.

ПАУКИ И СКОРПИОНЫ

Впервые я попробовал скорпиона в, казалось бы, неожиданном месте — в симпатичном сингапурском ресторане, расположенном в двух шагах ходьбы от фешенебельного «Raffles Hotel». Первое, что видит клиент, входя в ресторан «Imperial Herbal», это большие стеклянные витрины настоящей аптеки традиционных лекарственных средств, в которых выставлены оленьи панты и сушеные пенисы животных.

В аптеке и ресторане работает эксперт по традиционной китайской медицине доктор Ли Лиан Синг, худощавый, обаятельный китаец семидесяти с лишним лет, много лет назад приехавший в Сингапур из северокитайского Тяньцзиня. Ресторан стал одним из первых в стране предприятий, имеющих корпоративного партнера из Китая — Тянь-цзиньскую корпорацию традиционной китайской медицины. Доктор Ли — официальный представитель этой корпорации, а кроме того, занимается «диагностикой» заболеваний и недугов клиентов и предлагает им блюда и напитки из меню ресторана, которые, по его мнению, должны помочь.

После того как меня усадили за один из столиков с алой скатертью и вазой со свежими цветами, официантка предложила, прежде чем делать заказ, проконсультироваться с опытным «врачом». Старый китаец взял мои руки за запястья и проверил пульс. Спустя несколько мгновений он заключил, что у меня отличное здоровье, и предложил выпить стакан вина, настоянного на оленьем пенисе.

Вернувшись к своему столику, я обнаружил, что предложенный напиток — один из самых дорогих в этом заведении, и решил более внимательно ознакомиться с меню. В нем предлагался большой выбор широко распространенных китайских кушаний — для клиентов, которые не пожелают пробовать фирменные блюда. Среди последних я отметил «Тушеные морские огурцы» и «Бычьи пенисы с китайским ямсом», «Хрустящих черных муравьев на шинкованном картофеле и овощах» и «Жаренных во фритюре хмельных скорпионов со спаржей». По три доллара за скорпиона! Я не смог устоять. Официантка сказала, что скорпионы мелкие, и я заказал несколько штук.

«Хмельными» скорпионов делает предварительное замачивание в вине, после чего их до хруста жарят во фритюре. Побеги спаржи просто 5 минут отваривают в воде. Эти два основных компонента блюда укладывают на тонкие ломтики

хлеба из ржаной муки грубого помола и украшают соломкой из сладкого перца. Наконец, каждое канапе аккуратно «обволакивают» овощным заливным и помещают в холодильник, пока заливное не застынет. В целом блюдо довольно привлекательно на вид и дарит интересные тактильные ощущения — производное от мягкости хлеба, упругости спаржи и хрупкости скорпиона.

Лично я давно подозреваю, что человек может съесть практически все, что угодно, вплоть до собственных «вчерашних» носков, если это «что-то» до хрустящего состояния зажарить в масле, а потом залить чем-нибудь вкусным или макать в пикантный соус. Блюдо убедило меня в том, что, по крайней мере, в отношении скорпионов моя теория верна. Да, съедаешь их целиком, вместе с крошечными клешнями и длинным хвостом. Опасности никакой: яд полностью нейтрализует высокая температура.

Один из видов, который в Сингапуре употребляют в пищу, — черный скорпион. Действительно, это почти черное, блестящее существо длиной до 20 сантиметров, которое можно встретить в городских парках. Пятнистый домовый скорпион меньше по размеру, но более ядовит. Не знаю, каких подали мне, единственное — они были действительно крошечными, меньше 8 сантиметров от клешней до жала, и такими же, каких в жареном виде и посыпанных солью (уксус — по желанию) продают уличные торговцы в Таиланде, Лаосе и Камбодже. В принципе возможность попробовать скорпиона доступна всем, у кого есть почтовый адрес. Одна техасская компания производит и рассылает по почте конфеты, в которые вплавлен настоящий скорпион, «правильно обработанный и приготовленный»; конфеты эти без сахара и с ароматом ирисок.

Пауков едят чаще, чем скорпионов. Наиболее широко они употребляются в пищу индейцами Южной Америки, бушменами юга Африки и австралийскими аборигенами. В Китае же и в других регионах Азии ценят не только их пищевые достоинства, но и целебные. Некоторые верят, что тем, кто ест пауков, прибавляется десять лет жизни. В старой Англии в качестве средства профилактики заразных болезней пауков носили на шее, в шелковом мешочке, или в кармане, в ореховой скорлупе. Кроме того, ели живых пауков, завернув их в сливочное масло или в оболочку из черной патоки; известно также, что, обернутыми паутиной, их глотали как таблетки.

Практически все пауки имеют парные железы, выделяющие токсин, который используется преимущественно для обездвижения или умерщвления добычи. Между тем из примерно

50 тысяч известных видов опасными для человека могут считаться только несколько десятков. Знаменитый паук «черная вдова» встречается в Америке, Европе и Австралии и способен парализовать дыхательные мышцы жертвы, что приводит к смерти от удушья. Укусы других опасных пауков могут вызывать сильную боль, локальную опухоль, озноб, мышечные судороги, тошноту, рвоту, жар и потерю зрения.

И все же большинство пауков совершенно безвредны, многие даже могут служить человеку пищей, включая некоторых из тех, что пользуются дурной репутацией. В ряду последних — тарантулы, скверный нрав которых известен по многим романам и фильмам. Действительно, укус тарантула болезнен, однако атакует этот паук только в случае опасности, а убить своим ядом может разве что мышь. В Венесуэле обитают тарантулы, у которых расстояние между кончиками ножек может достигать 25 сантиметров, а брюшко имеет размер теннисного мяча, что, понятно, может производить пугающее впечатление.

В «Книге о пауках» Пола Хильярда (1995) можно прочитать о том, что индейцы-пиароа, пользуясь листком, чтобы не касаться ядовитых волосков, откручивали у тарантула брюшко и выдавливали его содержимое на другой листок, который сворачивали, завязывали и клали на горячие угли, остатки паука они просто бросали на них. По готовности блюда большие ядовитые «клыки» отрывали и тут же использовали как зубочистки. Мясо тарантула по вкусу напоминает мясо креветок. В Лаосе и Камбодже этих пауков жарят на открытом огне насаженными на бамбуковые шампуры и подают либо целиком с солью, либо нарезанное мясо смешивают с чили. В первом случае хрупкий панцирь разламывают и мясо высасывают, это похоже на то, как едят крабов. Яйца тарантула считаются деликатесом.

Если паук попал к вам в руки живым, предварительно отрежьте ножницами его ядовитые железы. Затем задушите паука, надавив пальцем на грудной отдел. После этого помойте его, посыпьте смесью сахара, соли и глутамата натрия[16]. Хорошо обжарьте в масле небольшое количество давленого чеснока и, когда чеснок даст отчетливый запах, положите в него паука. Жарьте, пока ножки не станут хрустящими. Брюшко, которое в Камбодже считают самой вкусной частью, сохранит при этом полужидкую консистенцию. Вкус сырого мяса тарантула трудно охарактеризовать. Пожалуй, что-то среднее между миндалем и содержимым куриной косточки.

В этой части Азии, как и в других беднейших регионах мира, постоянный поиск еды — образ жизни, и все, что ползает или летает, оказывается в тарелке вместе с неизменными рисом и

зеленью. По обочинам дорог и у придорожных кафе часто можно видеть женщин с подносами, на которых горой уложены шашлычки из нанизанных на деревянные палочки ощетинившихся волосками 5-сантиметровых пауков. Основные клиенты — автомобилисты. В 1997 году за четырех пауков на деревянном шампуре с огненными зелеными перчиками чили просили около 20 американских центов.

Пауки и скорпионы отличаются от насекомых целым рядом признаков. У них по четыре пары ножек, отсутствуют крылья и усики. У насекомых же ножек шесть, одна пара усиков-антенн и многие взрослые особи имеют одну или две пары крыльев. Кроме того, насекомые едят практически любую органическую пищу: растения, живые организмы, дерево, отбросы и т. д., тогда как пауки и скорпионы плотоядные, и питаются насекомыми.

Впрочем, бывают моменты, когда они мирно сосуществуют. Они могут разделить эти моменты с вами, если вы последуете модному кулинарному течению наступившего тысячелетия под названием «кухня для смельчаков».

ТАРАКАНЫ

Вопрос. Что может быть отвратительнее таракана в бутерброде?

Ответ. Полтаракана.

Эта незамысловатая шутка передает отношение большинства людей к скромной персоне таракана, хотя есть и такие, кто считает, что в обозримом будущем все мы изменим свое мнение об этих насекомых. По утверждению некоторых ученых и диетологов, со временем тараканы превратятся для нас во вкусный и полезный паштет, который можно будет намазывать на хлеб, как арахисовое масло, или превращать в запеканку с итальянской пастой. Нас уверяют, что пройдет немного времени, и мы будем видеть в таракане не мерзкого паразита, а достойный продукт со вкусом креветки и в три раза более богатый белком, чем цыпленок. Как пишет в своей книге «Бессмертный таракан» (1998) Дэвид Джордж Гордон, пора «приобщиться к миру, которым вы до сих пор пренебрегали». Энтомологи и смелые повара уверяют, что в конце концов мы их даже полюбим.

Неужели такое возможно? Быть может, не так это трудно, как кажется. Для начала, естественно, придется заменить в своем сознании привычный образ таракана, резво пересекающего нашу кухню или влажную дорожку в темном саду, информацией о том, что в мире насчитывается около 4 тысяч видов этих насекомых, из которых с научной точки зрения к вредителям и паразитам можно отнести лишь 25–30. Нам предстоит осознать, что это не более чем представители отряда Blattodea, лишь еще одна группа шестиногих насекомых, живущих тихо, спокойно, как и другие невинные представители земной фауны, и в большинстве своем достаточно чистых, мирных и забавных.

Не случайно в Интернете появился сайт с названием «Уход за тараканами», на котором все желающие могут получить советы по содержанию (включая обогрев и состав подстилки), кормлению и разведению этих насекомых. Существует также страница *Cockroaches Home Page*, открытая образованной в 1986 году *Blattodea Culture Group* с задачей «способствовать изучению и культивированию тараканов в мировом масштабе». Эта организация регулярно выпускает бюллетень с информацией об отдельных их видах, со статьями, имеющими отношение к этой теме, поощряет практику свободного обмена между членами организации «излишним поголовьем».

Нам следует также иметь в виду, что в мире существовало и существует много народов и культур, для которых тараканы — важный источник пищи. Правда, лишь немногие из этих людей живут в границах так называемого цивилизованного мира. Хотя Николас Кейдж и съел таракана в одном из фильмов («Поцелуй вампира»), появление этих насекомых на столе евроамериканцев обратит в бегство самого смелого и авантюрного из них. (Кстати, Кейдж позже сказал, что это был самый дурацкий его поступок, и не потому, что ему было как-то особенно противно или был ужасен вкус, а потому, что пресса и фаны даже сейчас, спустя годы, напоминают ему о той сцене вопросом: «Вы что, правда съели тогда таракана?») Да, можно с уверенностью утверждать, что, когда продукты из тараканов появятся на рынке, производителям, чтобы довести их до стола потребителя, потребуется массированная и максимально изобретательная PR-кампания.

Для начала познакомимся с этими насекомыми поближе. Тараканы живут на Земле уже как минимум 250 миллионов лет и в определенном смысле представляют собой весьма совершенные живые организмы. Так, они вооружены «сложным глазом», состоящим из двух тысяч отдельных линз, тогда как человеческий глаз имеет всего одну. Волоски на ножках обеспечивают таракану осязание, усики — орган обоняния, а два маленьких «усика» сзади работают как индикаторы движения, так что если кто-то попытается подкрасться к таракану сзади, они предупредят его об опасности и позволят вовремя бежать. Рот таракана различает не только вкус, но и запах еды. По мере роста насекомого его внешняя оболочка несколько раз сбрасывается и заменяется новой. Таракан способен на 40 минут задерживать дыхание и 75 % времени проводит в состоянии покоя, то есть отдыхает. Самые крупные тараканы обитают в Южной Америке — они достигают 15 сантиметров в длину и имеют размах крыльев до 30 сантиметров.

Процесс ухаживания для воспроизведения потомства тараканы игнорируют. Когда самка готова к спариванию, она выделяет феромоны, привлекающие самцов. Некоторые самки спариваются только однажды и потом несут яйца до конца жизни. Самки некоторых видов производят за свою жизнь семь капсул (оотек), в каждой из которых содержится до 48 яиц. Срок жизни некоторых тараканов не превышает 140 дней, но при этом от потомства одной самки за год легко может наплодиться более 35 тысяч тараканов.

Обезглавленное, это насекомое способно прожить еще неделю, так как, в отличие от нас, мозг таракана не локализован

в голове, а распределен по всему телу. Поэтому причиной смерти тараканов чаще становятся жажда и «несчастные случаи», вроде столкновения на полном ходу со стеной.

Энтомологи допускают, что долгие отношения человека с тараканом начались с интереса людей к этим насекомым как к пище, учитывая доступность столь ценного источника белка в любой хижине и пещере. Позже, когда человек стал делать заготовки на зиму, число тараканов, вероятно, существенно возросло, и они превратились в его постоянных спутников.

А теперь я хочу опровергнуть одно распространенное мнение. Никогда в истории отношений человека и таракана последний не ассоциировался с какими-то конкретными заболеваниями, что выгодно отличает его от блох и москитов, которые считаются переносчиками соответственно чумы и малярии. Тем не менее сегодня люди воспринимают тараканов как переносчиков заразы, что, по-видимому, объясняется любовью этих насекомых к темным и влажным местам.

Впрочем, я отвлекся, поскольку сказанное не имеет отношения к употреблению тараканов в пищу. Тараканов, которых мы встречаем у себя дома и на городских улицах, действительно не следует есть. Но существуют еще примерно 3950 видов, представителей которых мы, возможно, ни разу в своей жизни не видели. Они-то и могут стать пищей нашего будущего, так как способны удовлетворить потребность быстро растущего населения Земли в продуктах питания, потребность, уровень которой превосходит производительный потенциал планеты. Проще говоря, получение протеина от рогатого скота — пожалуй, наименее эффективный из всех способов, что использовались за всю историю сельского хозяйства. Ради снабжения супермаркетов по всему миру стейками и гамбургерами уничтожается слишком много лесов. С другой стороны, всякому понятно, что для разведения несметного количества тараканов достаточно коробки из-под обуви.

Утрирую, конечно. Тараканов как источник белка будущего будут разводить не в коробках, а на специальных «тараканьих фермах». Насекомым будет предложен тщательно разработанный рацион, применительно к нему будет существовать целая система норм и контроля, подобная той, что действует сегодня в других отраслях животноводства. Возможно, со временем общество достигнет такого уровня терпимости в отношении тараканов, что уже никто не станет судиться с рестораном, обнаружив части этого насекомого в своем салате. Более того, появятся изысканные фирменные салаты из тараканов! И это вовсе не шутка.

ЖУКИ

Я уже успел попробовать муравьев, термитов, кузнечиков и личинок тутового шелкопряда, когда в Бангкоке стал свидетелем того, как попивавшая пиво Ниттайя Пхантачат доставала из пакетика нечто, сильно напоминавшее крупных тараканов, и невозмутимо отправляла себе в рот. С видом насекомых я ошибся, так как это были «всего лишь» водяные клопы, известные в Таиланде как *мангда* — самые крупные представители отряда полужесткокрылых, достигающие в длину 7,5 сантиметра. Но в тот момент это было не так важно. Со смешанным чувством любопытства и отвращения я как завороженный наблюдал за тем, как она удаляла панцирь, крылья и ножки насекомых, добираясь до съедобных внутренностей.

По профессии госпожа Пхантачат шеф-повар, и, так как дело касалось еды, я был уверен: она знает, что делает. Благожелательно восприняв мой интерес, она рассказала о любви таиландцев к жукам, в частности, к маринованным в рыбном соусе, жаренным на открытом огне, сваренным на пару, толченным в составе пасты чили (по ее словам, паста в итоге приобретает приятный аромат).

Закончив свой рассказ, женщина протянула мне клопа. Я побледнел, но тут же понял, что час мой настал и отступление невозможно. К счастью, к тому моменту я уже выпил два пива. Сама она принялась вскрывать следующее насекомое, и я стал делать то же со своим. Неловко содрал то, что было сверху, остальное сунул в рот, сжал зубы и вытащил жесткие нижние щитки, словно ел лист артишока.

— Ну и ну, — произнес я с глупой улыбкой, — похоже на орехи.

— На здоровье, — ответила она. Это не было простым пожеланием, госпожа Пхантачат имела в виду, что клопы пойдут мне на пользу.

На пользу нам пойдет большинство жуков. В своей книге «Съедобные растения и животные» (1993) А. и Х. Ливингстон пишут, что съедобны в виде личинок и взрослых особей все 250 тысяч видов, причем даже в сыром виде. В продаже я видел жуков по большей части у лоточников в Юго-Восточной Азии, и были они либо жаренными во фритюре, либо сваренными на пару. На вкус они чаще всего похожи на орехи, хотя я знаю одну таиландку, по имени Мео, которая утверждает, что по вкусу жука может определить, каким растением он питался до того, как был пойман и приготовлен.

Ее друг Ричард Лейр познакомил меня (глотайте слюнки) с буйволиными навозниками, которых ел регулярно, когда жил с дрессировщиками слонов в джунглях Северного Таиланда. Собранных жуков, получивших свое название по неподражаемой привычке зарываться в свежий навоз водяных буйволов, они оставляли на ночь в ведрах с водой, где насекомые избавлялись от съеденного навоза. Затем их два-три часа вымачивали в свежей воде для окончательной очистки и жарили под крышкой без масла, лишь слегка присыпав солью. «Звук бегающих под крышкой жуков некоторых сильно смущает, — сказал Лейр с ехидной ухмылкой, — но это ненадолго».

Личинки жуков потребляются значительно чаще, чем взрослые особи, и обычно их едят сырыми, жаренными на открытом огне или на сковороде. Собирают личинок на землях австралийских аборигенов, в рисоводческих районах Азии, в джунглях Африки и Южной Америки, в пустынях Северной Мексики. Как продукт питания личинки известны давно. Плиний Старший в своей «Естественной истории» (77 по Р. Х.) отмечает, что древние римляне предварительно откармливали личинок мукой, а известный чревоугодник Лукулл месяцами держал личинок жука-оленя на диете из вина и отрубей, и лишь затем его повара жарили их на открытом огне. Более поздние источники причисляют к любителям личинок индейцев Северной Америки, ацтеков в Мексике, маори в Новой Зеландии и коренных жителей Вест-Индии времен Христофора Колумба.

Сегодня среди наиболее популярных — желтые личинки мучного хрущака, которые часто используются как корм для рептилий, и потому их можно купить в зоомагазине, а также заказать у поставщиков биосырья, птицеводов, приобрести в магазинах для рыболовов и просто вырастить дома в аквариуме. Взрослые самки хрущака способны отложить за свою недолгую, двух-трехмесячную, жизнь до 300 яиц. Из них выводятся толстокожие личинки. Когда они достигнут длины 2,5 сантиметра, их можно употреблять в пищу, в том числе в сыром виде.

Стефани Бейли, энтомолог, специализирующийся в Университете штата Кентукки на вопросах сельского хозяйства, предлагает в Интернете собственные рекомендации и, в частности, настоятельно советует покупателям «мучных червей» предварительно очищать их через кормление отрубями и кукурузной мукой. По ее словам, после промывки личинок можно тут же готовить — например, запекать в духовке, толочь и смешивать с мукой для выпечки или добавлять в супы и тушеные блюда, а можно заморозить, чтобы использовать позже.

Как вы уже заметили, личинок часто именуют червями, что в принципе неверно. В частности, это относится к так называемым саговым червям, очень популярным в Индонезии, где их продают живыми на уличных базарчиках и предлагают жаренными на открытом огне или в составе тушеных блюд в маленьких придорожных кафе, в которых едят местные жители. Саговые черви обязаны своим названием месту обитания — саговой пальме, активно культивируемой в тропических районах и в конце XVII века являвшейся одним из источников крахмала в развитых странах, где его использовали в приготовлении телятины и курятины, как добавку к супам и ингредиент для рулетов. Сегодня в Европе крахмал пальмы добавляется только в супы и используется для приготовления пудингов, а вот от Папуа-Новой Гвинеи до Индии он по-прежнему входит в состав многих блюд — от оладий с наполнителями до желе. Что касается саговых червей, обладающих таким же мягким вкусом, то вне тропиков широкого распространения они, увы, не получили.

Удивительно, но их собирают «на слух». Сборщики бродят по лесу и, обнаружив упавшее дерево, начинают простукивать его костяшками пальцев и прислушиваться. Услышав внутри ствола звуки движения червей, они с помощью мачете сдирают кору и собирают урожай. Съедают червей или прямо на месте, сырыми, или уносят в деревню для включения в вечернюю трапезу.

В Западной Африке наиболее широко употребляются в пищу личинки пальмового долгоносика. В «Энциклопедии камерунской кухни» (1985) приводится рецепт «личинок в кокосе» как «популярного блюда, предлагаемого только добрым друзьям». Кокосовые орехи на стадии формирования мякоти освобождают от молока и заполняют личинками и приправами, после чего орехи закрывают и варят в воде.

Разновидности того же вида жуков хорошо известны в Юго-Восточной Азии и Океании, а также в Колумбии, Венесуэле и Парагвае, где их разводят с применением техники, которую Джин Дефолиарт, энтомолог из Университета штата Висконсин, характеризует как «полукультивацию».

«Приемы выращивания и сбора в различных районах несколько отличаются, — пишет он в работе «Биоразнообразие и охрана природы» (1995), — однако общая схема такова: пальмы срубают и их стволы оставляют в лесу гнить с тем расчетом, что по истечении одного-трех месяцев из разлагающейся древесины можно будет извлекать личинок жуков».

Дефолиарт высказывается в пользу того, чтобы личинки пальмовых долгоносиков, достигающие 10 сантиметров в длину, продвигались на рынок в качестве «элементов традиционной

кухни, достойных стола гурманов, деликатеса, который можно предлагать горожанам и туристам в лучших ресторанах стран тропического и субтропического пояса, а со временем, возможно, и поставлять на экспорт». До сего дня никто серьезно реализацией этого предложения не занимался.

Сходная ситуация наблюдается по всему миру: почти повсюду в тропиках обитают личинки пальмового долгоносика, в частности, в поваленных банановых пальмах. Личинок усачей в Юго-Восточной Азии, Шри-Ланке и Папуа-Новой Гвинее варят в кокосовом молоке (их находят до сотни только в гниющем стволе). Личинок жуков-носорогов едят в Индии, Мьянме, Таиланде и на Филиппинах. Бамбуковых личинок, отличающихся необычайной живостью и потому именуемых «скоростными автомобилями», в том же регионе жарят с добавлением небольшого количества чеснока. Крошечных мучных хрущаков (взрослые особи), которых люди порой обнаруживают в домашних запасах муки, широко употребляют в пищу в Южной Америке, на Ближнем и Среднем Востоке, в Индии, где из них и других насекомых готовят аппетитный паштет. Жаренных на сковороде или на открытом огне личинок майского жука едят во Франции, там же из них варят суп. В Юго-Восточной Азии высоко ценят древоточцев и июньских жуков, отмечая в них аромат излюбленной пищи этих насекомых: листьев тамаринда, хурмы, сливы, манго и аноны[17]. Продолжать примеры можно до бесконечности.

Разговор о жуках я хочу завершить небольшим рассказом, пожалуй, о наиболее известной на Западе личинке гесперииды, жука, развивающегося в мякоти крупного мексиканского кактуса и доставляемого к столу евроамериканцев в бутылке с текилой, алкогольным напитком, производимым из того же пустынного растения. В Соединенных Штатах, где до недавних пор текилы потреблялось больше, чем в самой Мексике, безусловным свидетельством мужественности считалась способность проглотить личинку с глотком огненного напитка.

Сегодня в Мексике этот «червяк» подается в дорогих ресторанах в качестве экзотической закуски и считается неотъемлемым элементом *alta cocina*, что в переводе с испанского означает «изысканная кухня». Как написал один из корреспондентов *Los Angeles Times*, «эти повара делают для тако, кактусов и личинок то же, что Вольфганг Пак сделал для пиццы». Имеется в виду то, что личинок заворачивают в лепешки тако и запивают «элитной» текилой по цене до тысячи долларов за бутылку (подобно тому как пиццу «облагородили» изысканными ингредиентами). Так трехтысячелетнее кулинарное наследие

Мексики, некогда принадлежавшее среднему и высшему сословию индейского общества, превращается в модный аттракцион.

Наконец, любители могут заказать по почте несладкие леденцы с ароматом текилы и настоящим «червяком» внутри.

Соус с жуками-листоедами

2 стакана обезжиренного домашнего сыра.
1.5 ч. ложки лимонного сока.
1 ст. ложка мелко нарезанной петрушки.
1.5 ч. ложки укропа.
2 ст. ложки снятого молока.
1/2 стакана низкокалорийного майонеза.
1 ст. ложка нарезанного репчатого лука.
1.5 ч. ложки Beau Monde.
1 стакан жаренных на открытом огне жуков-листоедов.

Смешать три первых ингредиента. Добавить остальные и охладить.

Рецепт любезно предоставлен кафедрой энтомологии Университета Айовы.

Запеченные в бумаге личинки майского жука

Личинок посолить и поперчить, после чего обвалять в смеси муки и мелких панировочных сухарей. Вложить в хорошо промазанные изнутри сливочным маслом пергаментные конверты для запекания или завернуть в алюминиевую фольгу. Запекать в горячих древесных углях.

«Запретная кухня» Кельвина Шваба (французский рецепт).

Деликатесные мучные черви

Том Макрей, бывший старший научный сотрудник кафедры энтомологии Квинслендского университета в Австралии, писал мне в 1998 году о том, что мучные черви — основа многих его рецептов, и предложил рецепт паштета.

Мелко нарезанную луковицу обжарьте в сливочном масле до мягкого, полупрозрачного состояния, но не подрумянивая. Затем добавьте мелко нарезанный чеснок (по вкусу), 2 головки гвоздики и жарьте еще немного. Добавьте в сковороду стакан живых,

хорошо помытых личинок и еще 5 минут готовьте на медленном огне. Откиньте содержимое на дуршлаг, переложите в другую сковороду и при постоянном помешивании продолжайте жарить на сильном огне до тех пор, пока количество жидкости существенно не уменьшится и смесь не загустеет. Дайте блюду остыть, разложите по банкам и поставьте в холодильник (не замораживайте) до последующего использования.

Макрей рекомендовал мне также блюдо из мучных червей со спиртным. Личинок, как обычно, следует очистить и помыть, затем крупно нарезать кухонными ножницами и высыпать в смесь мелко нарезанного лука и чеснока, туда же щедро плеснуть белого вина. Все это посолить, посыпать черным перцем и щепоткой разных трав. В качестве последнего штриха за несколько минут до готовности влить немного Curacao, Cointreau или Grand Marnier. Подавать с рисом.

СВЕРЧКИ И ЦИКАДЫ

Что, спросите вы, между ними общего? Действительно, различий немало, хотя и у тех и у других по шесть ножек, и те и другие считаются отменными «певцами». По мне, так достаточно, чтобы они смогли составить неплохой кулинарный дуэт.

На Востоке сверчки и цикады — очень популярная закуска, а вот в так называемых развитых странах ими по целому ряду причин пренебрегают как пищей. И дело не только в том, что большинство евроамериканцев отказываются есть любых насекомых. Когда речь заходит о сверчках, похоже, начинает действовать целый комплекс культурных барьеров. Ведь кто, как не сверчок Джимини был лучшим другом и совестью Пиноккио? В конце концов, пение сверчка в доме или амбаре столетиями считалось добрым знаком. Что касается цикад, издающих в брачный сезон громкое стрекотание, то для многих они просто слишком непривлекательны, чтобы класть их в рот, так как напоминают крупных, длиной 7-10 сантиметров, тараканов. Да, европейцы предпочитают не есть сказочных персонажей, предвестников счастья и тех, кто хотя бы отдаленно напоминает им таракана.

Сверчки значительно меньше цикад — размер представителей почти 1500 видов составляет от 0,5 до 5 сантиметров, — и все они оснащены непропорционально длинными, как у кузнечиков, задними конечностями, предназначенными для прыганья. Большинство сверчков предпочитают стрекотать в теплых, сухих местах (печка или камин — любимая «сцена»), и во многих странах, в частности в Китае и Японии, люди любят держать их в маленьких, искусно сделанных клетках как домашних животных. Такая клетка сыграла небольшую, но знаковую роль в фильме «Последний император»: она была спрятана в подушках императором-ребенком и им же, но уже сломленным стариком, вновь обнаружена.

Сверчков часто можно встретить рядом с домами, хозяйственными постройками, вблизи других строений. И хотя многие считают их вредителями — они жуют и портят шелковые и шерстяные вещи, объедают бумагу, фрукты, овощи, — пожалуй, не меньшее число людей содержит их намеренно, будь то ради песен или для еды. Энтомологическое общество при Мичиганском университете рекомендует выращивать их в «большом стеклянном контейнере с сетчатым верхом». Дальнейшие инструкции таковы. «Прикройте дно контейнера тремя-четырьмя

дюймами (1 дюйм = 2,5 см. — Пер.) сухого песка и поставьте на песок три небольших блюдца (высотой полдюйма). Можно воспользоваться створками раковин или перевернутыми крышками от небольших банок. В одно блюдце налейте воду и бросьте ватный шарик, чтобы сверчки не утонули. В другое поместите немного слегка влажного (не мокрого) песка — для яиц. Небольшие кусочки пищи кладите в третье блюдце, но не на песок. Сверчки практически всеядны, однако очень маленькие личинки предпочитают мягкую пищу, например бананы, яблоки, салат-латук. Взрослых особей вполне устроит сухой собачий корм. Бросьте в контейнер немного мятой бумаги, чтобы обеспечить насекомым укрытие. Выбрасывайте не съеденную сверчками пищу и время от времени меняйте в контейнере песок».

В прежние годы сверчков разводили для боев, некогда традиционной забавы и популярного в Китае тотализатора. В некоторых азиатских городах их и сегодня продают на улицах в бамбуковых клетках, но все же чаще собирают или выращивают для еды. На Филиппинах крестьяне заливают поля водой, чтобы собрать всплывших на поверхность насекомых, после чего готовят их. Сверчков можно найти и в меню филиппинских ресторанов, где их сначала варят в уксусе, а затем жарят на сливочном масле. Во Вьетнаме сверчков смешивают с чищеным арахисом, жарят на сале и подают в качестве гарнира. В Таиланде их готовят в соусе карри или в кокосовых сливках со специями, предварительно завернув в банановые листья, хотя в моей тайской семье предпочитают более простой способ: слегка обжаривают в сковороде-вок, чтобы затем, посыпав солью, есть как закуску. В Африке сверчков достают из-под земли и жарят на открытом огне или горячих углях.

Сверчков ловят с помощью сачка, когда они вьются в ночи вокруг источников света, или заполняя водой их норы. После поимки насекомых следует живыми поместить в холодильник, где холод ограничит их активность и облегчит процесс мытья. Либо, для улучшения вкуса, сверчков можно в течение нескольких дней кормить кусочками яблок. После жарки (или на открытом огне, или на сковороде) вы, возможно, предпочтете оторвать у насекомых ножки и крылья, хотя после жарки во фритюре их, хрустящих снаружи и мягких внутри, можно есть целиком. Самыми вкусными считаются самки с яйцами.

Желающие полакомиться сверчками (и другими жуками) могут также воспользоваться опытом монтаньяров Центрального нагорья во Вьетнаме, которые помещают насекомых в банку, обмазанную изнутри, вблизи горлышка, полоской масла шириной

около 5 сантиметров. Масло не даст сверчкам выбраться наружу, и на следующий день или чуть позже их кишечник уже полностью очистится от того, что в случае поспешного употребления в пищу придаст еде горьковатый вкус. После такой «чистки» насекомых вытряхивают в матерчатый мешочек, который подвешивают вблизи огня для медленной сушки содержимого, или на сковороду, которую ставят на медленный огонь. Подсушенных сверчков едят как легкую закуску или включают в состав рисовых блюд.

В классической кулинарии для энтомофагов сверчки — наиболее популярный продукт, подтверждение чему — содержание, пожалуй, самого полного собрания рецептов блюд с насекомыми, вышедшего под названием «Увлекательная энтокулинария» (1992). Его авторы, Роналд Тейлор и Барбара Картер, предлагают читателю последовать их примеру и самостоятельно приготовить «Хрустящих сверчков», «Сверчков по-индийски», «Румаки из сверчков», «Пирожки-клэрмон со сверчками», «Авокадо, фаршированное сверчками», «Сверчка Луи», «Горячий деликатес из сверчков и авокадо», «Запеканку со сверчками», «Пиццу-попрыгунью», «Хмельных сверчков с овощами» и «Прыгающий дынный салат». Лично я предлагаю срезать верхушку помидора, удалить сердцевину с семенами, вложить внутрь гумус и двух жареных сверчков, после чего украсить помидор кусочками зеленого чили.

Одна компания из Техаса предлагает леденцы «Cricket Lick-It» — прозрачные конфеты с ароматом мятного ликера и заключенным внутри настоящим сверчком. Кстати, леденец не содержит сахара.

А цикады? Во времена Гомера они были популярными персонажами поэтических произведений, причем благодаря не только их музыкальности, но и вкусовым качествам. Аристотель писал, что греки едят и личинок цикад, и самок с яйцами. Сегодня в Европе цикады не столь широко употребляются в пищу, что отнюдь не умаляет их гастрономических достоинств в глазах жителей многих других регионов планеты. Как ни странно, большую часть жизни цикады проводят под землей и выходят на поверхность только для спаривания. Самцы производят стрекочущий звук за счет быстрой вибрации мембран, расположенных у основания брюшка, и погибают вскоре после оплодотворения самок.

Сегодня насчитывается 2 тысячи видов цикад. Они обитают преимущественно в тропических районах, хотя встречаются и в зоне умеренного климата. В Японии сезонное стрекотание цикад настолько громко, что перекрывает шум автомобильного

движения, в жаркие дни марта-апреля оно возвещает о появлении этих насекомых в специальном меню некоторых ресторанов. Даже в крупных городах стволы деревьев бывают буквально усеяны цикадами, и, чтобы вдоволь набрать их, достаточно всего лишь обойти несколько кварталов.

В сельской местности после захода солнца можно воспользоваться лампой и ловить летящих на ее свет насекомых сачком. Можно также установить лампу под деревом, немного подождать, а затем потрясти его и собрать цикад с земли. Самцов часто отбраковывают, считая, что они менее вкусные, а самок едят и сырыми, и жаренными на сковороде, на решетке или на открытом огне, нанизанными на бамбуковую палочку. Еще чаще цикад в Азии варят на пару и после удаления жесткой оболочки едят как орешки или с приготовленными овощами.

Нежное мясо цикад, со вкусом ореха, можно толочь в ступке или перемешивать в блендере с мелко нарезанным красным чили, репчатым луком, чесноком и соком лимона или манго, добавленным для получения густой пасты. Пасту намазывают на крекеры или на хлеб, а поверх в качестве украшения кладут тонко нарезанный лук.

Печенье с хрустящими сверчками и шоколадной стружкой

7г стакана хорошо прожаренных сверчков.
1.5 стакана муки.
1 ч. ложка пищевой соды.
1 стакан размягченного сливочного масла.
3/4 стакана белого сахара.
3/4 стакана коричневого сахара.
1 ч. ложка ванилина.
2 яйца.
340 г шоколадной стружки.
1 стакан дробленого грецкого ореха.
Нагреть духовку до 190 ˚С.
В небольшой миске смешать муку, соду и соль.

В другой миске, побольше, смешать масло, белый и коричневый сахар и ванилин. Взбить смесь до кремообразного состояния. Вбить в нее яйца. Помешивая, добавить мучную смесь и насекомых. Все тщательно перемешать. При постоянном помешивании туда же всыпать шоколадную стружку. Чайной ложкой распределить тесто на непригораемом противне для выпечки сдобы и поместить в духовку на 8-10 минут.

Рецепт любезно предоставлен кафедрой энтомологии

Университета Айовы.

БАБОЧКИ

В первый мой приезд в Таиланд я поселился в маленькой деревне. Там меня представили пожилой женщине, сидевшей перед костром у своего дома. На костре стояла кастрюля с кипящей водой, в которой плавало с десяток каких-то желтых червяков. Спустя некоторое время женщина бамбуковой палочкой достала червяков из воды и принялась пальцами тянуть из них золотистую нить. Это были коконы шелковичного червя, именуемые также куколками, почти взрослая стадия развития тутового шелкопряда, когда кокон оплетен тончайшей нитью длиной более 300 метров. Именно с увиденной мною операции начинаются шелковые платья, рубашки, костюмы, галстуки и различные аксессуары к ним.

«Отобрав» у куколки весь шелковый запас, женщина протянула к моему лицу оставшуюся в ее пальцах маленькую золотистую капсулу и открыла рот, тем самым предлагая мне сделать то же. Не решившись отказаться, я последовал ее примеру. И признаться, был приятно удивлен: вкус куколки напоминал попкорн, так что я съел еще две. А позже узнал, что для деревенских жителей куколки шелкопряда — доступное лакомство, которое особенно любят дети, а еще их часто добавляют здесь к овощным поджаркам. Куколки, лишенные шелковой оболочки, редко пропадают. В Таиланде, Китае и других азиатских странах, где развито шелковичное производство (в отличие от Италии), личинок собирают и продают как побочный продукт. Покупатели их варят, готовят на пару, запекают или жарят — способ приготовления зависит от местных традиций и индивидуальных предпочтений.

В Китае личинок засаливают, либо, размочив в воде, добавляют в омлет из куриных яиц, или просто жарят с луком и густым соусом. В Таиланде в 1987 году Министерство здравоохранения включило куколок тутового шелкопряда в перечень местных продуктов, которые могут дополнять специально разработанный рацион для детей, страдающих от недоедания, и детей дошкольного возраста; в этом случае куколки рекомендуется пожарить и слегка измельчить для последующего использования в составе карри и супов. Во Вьетнаме с ними варят капустный суп. Южная Корея активно поставляет консервированных куколок в азиатские магазины по всему миру, вплоть до США. Их можно также заготавливать путем естественной сушки на солнце.

В наши дни фермы по разведению тутового шелкопряда

существуют во многих странах — от азиатских до Италии. А вот несколько столетий назад центром шелководства был Китай, где, по словам Марко Поло, куколки продавались на рынках Гуанчжоу, столицы страны во времена, которые у нас известны как Средневековье. В конце XIX века французский миссионер отец Фаво, которого цитирует «Гастрономический Ларусс», писал о том, что неоднократно видел, как в Китае едят куколок тутового шелкопряда, что он сам регулярно их ел и считает «великолепным желудочным средством, одновременно целительным и укрепляющим, часто благотворно действующим на людей со слабым здоровьем».

Куколка — одна из трех стадий развития бабочки. Две другие — яйцо и личинка. Большинство яиц выглядят как… крохотные белые яйца, а личинка — это то, что в обиходе чаще именуется гусеницей. Все три стадии — яйцо, куколка и личинка — имеют долгую кулинарную историю.

Множество видов чешуекрылых — представители примерно восьмидесяти родов из двадцати семейств — употребляются в пищу, и не только в Азии, но и в Северной Африке, где в отдельных районах крупные колючие гусеницы *мопане* (павлиньего глаза) настолько популярны, что в сезон, когда они усеивают деревья, и в селениях, и в джунглях, существенно падает продажа говядины и мяса других животных. Одна компания в Ботсване, имеющая магазины даже в Йоханнесбурге, продает большими пакетами личинок *мопане* в сушеном виде, как любые другие сухие продукты. Уже спустя первый год работы (1983) компания имела прибыль.

Мопане встречаются преимущественно в буше и саванне Мозамбика и Зимбабве, где сельские женщины собирают их ранней весной, часто через одну отправляя в рот, предварительно выдавив сильно пахнущие внутренности. По возвращении домой личинок тушат с томатами, луком и дикими растениями, наподобие шпината, либо жарят и затем посыпают солью и сбрызгивают лимонным соком. Оставшиеся *мопане* обычно сушат на солнце. По утверждению экспертов правительства ЮАР, всего лишь двадцать этих гусениц способны удовлетворить дневную потребность организма взрослого мужчины в кальции, фосфоре, рибофлавине и железе; кроме того, они весьма богаты белком.

Уже упоминавшийся мною Джин Дефолиарт с кафедры энтомологии Университета штата Висконсин, бывший редактор бюллетеня «Съедобные насекомые», в своей работе «Биоразнообразие и охрана природы» (1995) пишет о том, что гусеницы «значились в меню ресторанов некоторых небольших городов, и наблюдалась тенденция к распространению этой

практики». Он же отмечает, что *мопане* можно есть на десерт, при желании макая в сметану.

Но гусеницами павлиньего глаза кулинарный интерес африканцев к бабочкам не ограничивается. По свидетельству Дефолиарта, именно на Черном континенте чешуекрылые наиболее популярны: «В некоторых странах в пищу употребляют более двадцати видов». Личинки не только вкусны, но и полезны: «Специалисты-диетологи исследовали гусениц двадцати трех видов и выяснили, что содержание в них неочищенного белка составляет в среднем более 63 % против 18 % в говядине. Количество калорий в 100 граммах продукта почти одинаково — 265 у личинки бабочки против 200–300 в говядине (в зависимости от жирности), но если говядина примерно на 58 % состоит из воды, то у гусениц этот показатель составляет лишь 4 %». Таким образом, как заметил один энтомолог, личинки бабочек — отличный продукт для тех, кто хотел бы заняться бодибилдингом, но не располагает достаточными средствами для необходимого питания.

Человек ест бабочек с доисторических времен, но современным евро-американцам как продукт питания они практически неизвестны. В опубликованной в 1813 году книге «Швейцарская семья Робинсонов» повествуется история о семье, пережившей кораблекрушение и оказавшейся на острове без всякой провизии. И средством спасения от голодной смерти послужили для Робинсонов именно бабочки. В 1885 году Винсент Холт в своем научном труде под названием «Почему бы нам не есть насекомых?» воспользовался этой историей как аргументом, подкрепляющим его настойчивые призывы к современникам включить этих насекомых в рацион питания. Увы, все тщетно.

В той же работе Холт пишет, что «готтентоты» (термин, который использовался в те времена применительно к коренным жителям Африки и исключенный из современного лексикона как неполиткорректный) «собирают и относят [гусениц] в сосудах из бутылочной тыквы к себе домой, где жарят их на железных сковородах на среднем огне, время от времени помешивая. Они едят их, черпая горстями, без всяких приправ и соусов. Один из путешественников, несколько раз пробовавший это блюдо, охарактеризовал нам его как приятное, питательное и полезное, напоминающее по вкусу подслащенные сливки или сладкую миндальную пастилу».

Пока Холт горячо призывал англичан обратить внимание на бабочек, индейцы Северной Америки в Каскадных горах и горах Сьерра-Невады собирали крупных гусениц сатурнии пандоры. «Полностью развившиеся гусеницы имеют длину 5–6 сантиметров

и толщину указательного пальца, — писал автор книги «Насекомые: реальность и вымысел». — Как правило, эти гусеницы обитают на соснах, вне пределов досягаемости, однако перед окукливанием в больших количествах спускаются вниз, чтобы зарыться в почву. Незадолго до этого момента индейцы разводят под деревьями огонь и окуривают гусениц дымом. В итоге те падают на землю, и индейцы собирают их в корзины. Затем гусениц подсушивают на слое горячих углей или отваривают». Сегодня в Северной Америке желающих попробовать этих насекомых немного, если они есть вообще.

Из всех личинок бабочек ближе всего к столу западного человека подобрались гусеницы австралийского акациевого древоточца. Аборигены Австралии в течение многих тысячелетий едят самых разных насекомых. В 1995 году в *Cultural Entomology Digest* доктор Рон Черри писал о том, что акациевые древоточцы «в пустыне наиболее важные насекомые из всех, употребляемых в пищу». Личинок добывают, выкапывая корни акациевых кустов и разрубая их, чтобы добраться до находящихся внутри червячков. «Десяти крупных личинок достаточно для удовлетворения дневной потребности взрослого человека [в белке]», — утверждает доктор Черри.

Акациевый древоточец входит в так называемую пищу из буша, которой городские жители некогда пренебрегали и которая сегодня превратилась в основу кухни для туристов. Когда-то личинок ели сырыми или запеченными на углях, а теперь готовят, примеряясь к современным вкусам: жарят на решетке и подают с заиндевелой банкой пива «Foster's» либо обжаривают на масле с овощами и подают со стейком из кенгуру. «Сафари в буше» — один из самых популярных аттракционов как для местных жителей, так и для приезжих; выезды организуются по всему тропическому северу Австралии и в малонаселенных районах вокруг Алис-Спрингс. Участники платят бешеные деньги за возможность пособирать и попробовать этих личинок живыми.

Как и оказавшаяся в отчаянном положении семья Робинсонов, аборигены едят бабочек-богонг, в зимние месяцы собирая их в больших количествах в пещерах и расщелинах горного массива Богонг. Готовят бабочек в раскаленном песке или закапывают в горячую золу, где их ножки и крылья полностью обгорают. Затем для удаления головок насекомых просеивают через сетку, а после этого разминают и из полученной массы лепят шарики, которые обжаривают на открытом огне, либо бабочек перемалывают в порошок, который разводят водой до получения своеобразного теста для печенья.

Понятно, что единственной бабочки или ее личинки

недостаточно для заполнения голодного желудка или приготовления даже самой легкой закуски. Необходимо приложить усилия для сбора достаточного количества насекомых. В отдельных районах на юге Африки на удачно выбранном участке буша один человек может собрать за день около 20 килограммов гусениц одного вида, а стоимость собранного за семь дней теоретически (в случае реализации всего урожая) эквивалентна средней месячной зарплате разнорабочего.

За сезон сбора — в ноябре и декабре — сборщики и закупщики могут покрывать расстояние более ста миль. Дата открытия сезона обеспечивает достаточное развитие гусениц, а дата закрытия — сохранение достаточного «посадочного материала» для сбора личинок в следующем сезоне. Между тем сборщики прибывают в таком количестве, что официальные власти склонны видеть угрозу лесам уже не в гусеницах, а в людях, наносящих значительный ущерб и деревьям, и подлеску. Кроме того, непросто бывает обеспечить соблюдение срока закрытия сезона сбора.

Как заметил в бюллетене «Съедобные насекомые» один энтомолог, «люди с большим трудом отказываются от продолжения сбора этого деликатеса».

«Упитанные печеные бабочки».

«Кажется, это в "Швейцарской семье Робинсонов" приводится поучительный рассказ о неких путешественниках, при свете факелов пробирающихся в ночи через лес. При этом им сильно досаждают ночные бабочки, которые периодически гасят огонь, не в силах устоять перед самоубийственной тягой к свету. Как это порой бывает, несчастье обернулось счастьем, когда, заинтригованные аппетитным запахом обгоревших на огне бабочек, путешественники решились хотя бы отчасти приглушить голод за счет маленьких самоубийц и в итоге выяснили, что их вкус ничуть не уступает запаху. Насколько помнится, описание отнюдь не фантастично, а, наоборот, достоверно и, вероятно, основано на реальных обычаях туземцев, которые автор книги наблюдал во время собственных путешествий. Что запомнилось хорошо, так это то, что при чтении книги мое юношеское воображение живо воспроизводило соблазнительный аромат упитанных печеных бабочек, хотя тогда мне не пришло в голову самому попробовать это лакомство. А вот не так давно попробовал и убедился, что юношеские грезы в отношении

привлекательности хорошо приготовленных жирных бабочек меня не обманывали, — великолепным оказались и их запах, и их вкус. Попробуйте же и вы, эпикурейцы наших дней! Ну скажите, какой убедительный аргумент можно привести против употребления в пищу прекрасного и вкусного создания, в свою очередь питающегося нектаром, легендарной пищей богов?

Большинство более привычных нам ночных мотыльков, тысячами порхающих в ночи над полями и садами, имеют приятные на вид округлые тела и, безусловно, достойны того, чтобы оказаться на нашем столе, ведь они — воплощение красоты и изысканного вкуса, живые хранилища нектара, собранного с самых благоуханных цветов! Они также добровольно жертвуют собой «на алтаре» наших светильников, когда мы, открыв окна, вдыхаем наполненный ароматами лета ночной воздух. Они покорно поджариваются у нас на глазах и словно взывают к нам: «Разве сладкий запах наших опаленных тел не соблазнителен? Пожарьте же нас на сливочном масле, мы изумительны на вкус. Сварите нас, запеките, потушите — мы хороши в любом виде!»

Винсент Холт. «Почему бы нам не есть насекомых?» (1885)

Жареные куколки тутового шелкопряда

После того как коконы распутаны, взять некоторое количество куколок и поджарить на сковороде, чтобы удалить водянистую жидкость. Оболочка кокона легко снимается, и под ней вскрывается желтоватая масса, напоминающая по виду скопление икры карпа.

Далее жарить куколки на сливочном масле, жире или на растительном масле, поливая образующейся жидкостью. Спустя 5 минут деревянной ложкой раздавить куколки и размешать, чтобы смесь не прилипла к сковороде. Взбить яичный желток из расчета 3 желтка на сотню куколок и залить куколки этой массой. В итоге получится красивый золотисто-желтый крем с прекрасным запахом.

Так готовилось блюдо для китайской знати. Бедняки же, обжарив куколки и удалив оболочку, продолжают жарить их на сливочном масле или жире, слегка посыпав солью и перцем или сбрызнув уксусом; иногда они едят их без всяких приправ с

рисом.

Отец Фаво.

МУХИ И ДРУГИЕ ЛЕТАЮЩИЕ НАСЕКОМЫЕ

Как утверждают поклонники стрекоз, это дивные создания, появившиеся на Земле раньше динозавров, их несравненная красота заставляет даже тех, кто ловит их в свои сети, чтобы потом съесть, вскрикивать от восторга.

С другой стороны, обыкновенная муха не заслужила у человека ни доброго слова, ни ловчих сетей и вынуждена довольствоваться проклятиями, вонючими спреями, свешивающимися с потолка липкими полосами бумаги и мухобойками из свернутой в трубочку газеты.

Между тем и те и другие одинаково съедобны как в личиночном, так и во взрослом состоянии. Мушиные личинки? Эти… как их… опарыши? Увы, именно так. И напрасно их порочат. Высокое содержание протеина делает личинок мух особенно ценным продуктом там, где ощущается дефицит более традиционных источников белка. В одном из сообщений китайского агентства Zinhua отмечается 50 %-ное содержание белка в личинках, а вырабатываемое из них масло с низким содержанием жира называется эффективным средством профилактики сердечных заболеваний.

«При обсуждении пищевых достоинств личинок представителей семейства настоящих мух лучше избегать термина "опарыши", — писал в 1994 году в бюллетене «Съедобные насекомые» Джин Дефолиарт. — Напоминание о естественных местах обитания многих видов мух вызывает не слишком приятные ассоциации».

Рацион питания личинок и взрослых мух действительно сомнителен, по крайней мере если исходить из человеческих представлений о вкусной и здоровой пище. В сущности, едят они практически все, включая теряющее свежесть мясо, гниющие фрукты и овощи, других насекомых, сосут все, что могут найти, через ротовое отверстие, напоминающее канал шприца (ни одна муха не может жевать). В остальное время мухи кружат где-то поблизости, садятся, чистятся и — не станем отрицать — разносят микробы.

Но то же верно и в отношении тараканов и многих других «омерзительных» синантропных организмов, так что мухи не исключение. Мухи — одно из наиболее благополучных семейств насекомых. Представители по крайней мере 60 тысяч видов успешно освоили почти все уголки Земли, даже Антарктиду. Обычных комнатных мух человек видит чаще всего и имеет все основания любыми способами от них избавляться.

Действительно, насекомых, которым предстоит стать едой, лучше добывать подальше от человеческого жилища, чтобы не употреблять заодно пестициды и другие вредные вещества, ассоциирующиеся с человеческой цивилизацией.

Историй употребления мух в пищу можно рассказать немало, и большинство касается быта первобытных народов, некогда населявших слаборазвитые регионы мира. Так, мухи-бекасницы часто откладывают яйца на растительности, нависающей над водным потоком. Вскоре после этого самки погибают. По мере того как откладываются яйца, нарастает и масса погибших насекомых. В какой-то момент жившие на территории Калифорнии индейцы-модок перегораживали ручей плотиной и стряхивали дохлых мух с кустов в воду. Мухи скапливались у наспех построенной плотины, где индейцы их и собирали.

«Таким образом можно было собрать до сотни бушелей в день, — пишет автор книги «Насекомые: реальность и вымысел». — Индейцы вылавливали мух из воды корзинами и в корзинах же относили к печам для готовки. Приготовленных мух не сразу вынимали из печи, а давали остыть. Индейцы называли это блюдо *кучаб-би*. Остывшая масса испеченных мух сравнима по плотности с зельцем, и ее можно было резать ножом». Индейцев-модок давно нет, но в тропической Африке и по сей день лакомятся поденками, а в Мексике для еды ловят мух-однодневок. Потенциал подобных насекомых как пищи для человека изучается сегодня энтомологами нескольких американских и европейских университетов.

Серьезные исследования были проведены в отношении использования личинок мухи-львинки как источника кормового белка для скота. Энтомолог Крейг Шеппард из Университета Джорджии считает, что отходы крупных коммерческих птицеферм (с поголовьем не менее 100 тысяч птиц), засеянные яйцами львинок, через пять месяцев дадут «урожай» из 66 тонн фуражных личинок. Яйца можно будет варить, сушить и смешивать с обычными кормами.

Та же техника приготовления личинок годится и для человека, даже личинок, развивающихся в гниющем мясе. Мясо помещается в коробку с отверстиями в нижних углах. Емкости для сбора личинок помещаются под ними. Личинки сами будут подползать к отверстиям и падать в емкости. Собранных личинок, прежде чем готовить, следует помыть в прохладной воде. Их можно жарить на масле с овощами и добавлять к жареному рису с луком и чили, либо готовить с ними суп или тушеное блюдо, либо без всяких добавок жарить на открытом огне или в гриле.

Вблизи Северного полярного круга обитают оводы. Они

откладывают свои яйца на спинах канадских северных оленей. Покинувшая яйцо личинка проникает для питания под кожу животного; с увеличением ее размера на теле оленя постепенно образуется опухоль, похожая на фурункул. Когда личинка полностью вырастает, она выходит на поверхность кожи и падает на землю, где превращается во взрослое насекомое. Индейцы-догрибы, жившие на севере Канады и разводившие оленей как вьючных животных и на мясо, знали об этой особенности личинок и, выдавливая наиболее крупных, ели их живыми. Когда же убивали взрослого оленя, личинок оставляли под кожей и готовили вместе с мясом.

Личинок летающих насекомых едят и в Африке, как живых, так и погибших, когда обнаруживается, что ими было заражено убитое крупное животное. В Азии распространенное блюдо — жареный рис с личинками мух (своего рода сборная солянка). Готовят блюдо из остатков приготовленного риса, прожаренных личинок, мелко нарезанного чеснока и нарезанного ломтиками перца, заправляют рыбным и соевым соусом, сахаром, шалотом, луком-батуном и кориандром.

В своем письме в редакцию бюллетеня «Съедобные насекомые» доктор Эд Дреснер поведал о том, как во время экспедиции на Гавайи ему довелось есть личинок восточной фруктовой мухи: «Я и большинство моих спутников с удовольствием поглощали фрукты, не обращая внимания на наличие в них личинок. По моему мнению, "червяки" делают плоды менее кислыми». А Том Макрей, бывший руководитель исследовательских программ кафедры энтомологии Квинслендского университета в Австралии, написал мне о том, что взрослых фруктовых мух нетрудно разводить, и потому их можно считать «прекрасным, обильным источником белка». Он советовал убивать мух замораживанием, затем мыть их, сушить и готовить в кастрюльке с мелко нарезанным репчатым луком, сливочным маслом и щепоткой молотого имбиря.

Личинки мух, которых обычно продают как корм для домашних животных, к тому же недорого стоят: всего 5 долларов за 500 штук при отправке почтой и 7,5 доллара за 1000 с доставкой живыми прямо к вам домой.

Если личинок можно легко собрать, то поймать взрослых мух сложнее; сегодня продаются преимущественно их бескрылые разновидности, чаще всего в зоомагазинах как корм для рептилий.

Не менее трудно ловить стрекоз, а ценятся они высоко. Жизнь этих насекомых начинается под водой, где они прикрепляются к стеблям тростника и питаются простейшими животными

организмами, а также головастиками и даже мелкой рыбешкой. Спустя год личинка поднимается по стеблю растения к поверхности воды, обсыхает, и у нее формируются ножки и крылышки. Пройдет от двух до пяти часов, и стрекоза уже поднимется в воздух и займется активным поиском пищи. Она ловит добычу на лету и в день съедает до 300 москитов и других мелких насекомых.

Обычно стрекоз ловят сачками, но некоторые охотники, используя привычку стрекоз садиться на кончик веточки или стебелька, обмазывают клейким веществом конец удилища и ловят их так же, как ловят мух на липкую бумагу. Именно так действуют охотники с острова Бали, где стрекозы считаются лакомством. Пойманных насекомых, оторвав у них ножки и крылья, разминают вместе с кокосовой пастой, пастой из забродившей рыбы, чесноком, чили, соком тамаринда, листьями базилика, имбирем и соком лайма. Полученную массу порциями заворачивают в банановые листья — получается популярное блюдо, известное как *пепес*. Некоторые охотники на стрекоз выращивают личинок дома, в аквариуме. В далеком прошлом размах крыльев стрекоз был таким же, как у современного ястреба или крупной вороны, но представители сегодняшних 5 тысяч видов гораздо мельче, и одной-двух стрекоз явно не хватит, чтобы утолить голод.

Аэродинамический феномен

Члены объединения под названием Американское общество любителей стрекоз организуют сафари, в ходе которых, вооружившись большими сачками для бабочек, восторгаются стремительностью и маневренностью полета своих любимых представителей фауны. Стрекозы обладают острым зрением настоящих хищников, а их акробатические способности вызывают восхищение у асов ВВС США, пытающихся воспроизводить немыслимую траекторию их полета. Неудивительно, что стрекоз порой называют ястребами в миниатюре, а поэт Алфред Теннисон охарактеризовал их как «живые вспышки света».

Специалисты авиационной промышленности «продувают» стрекоз в аэродинамической трубе, прицепляют к динамометрам, пытаясь выяснить, во-первых, как тем удается, в мгновение ока разогнавшись до скорости 50 километров в час, тут же, подобно колибри, замирать на месте и, во-вторых, каким образом, вопреки всем правилам аэродинамики, они резко меняют

направление полета. Понятно, что у стрекоз было 300 миллионов лет на совершенствование своих летательных навыков, а те же инженеры, руководствуясь привычной для них логикой, утверждают, что, например, шмель вообще летать не должен, так как слишком тяжел для своих крыльев.

УДИВИТЕЛЬНАЯ ЛОВУШКА ДЛЯ НАСЕКОМЫХ ИСАНОВ

Это устройство поразило меня, во-первых, своей оригинальностью, а во-вторых, эффективностью и низкой себестоимостью. Я имею в виду хитроумное приспособление для ловли *малаенг* (насекомых), которые в северо-восточных районах Таиланда, где живет семья моей жены, являются одним из основных источников белка. Вид добычи зависит от сезона; в ту весну это были насекомые двух типов — одни шли на корм птице, другие — в пищу нам. Моя жена Ламаи сказала, что делать ловушки научилась у отца.

Итак, сначала она взяла бамбуковый шест длиной 3 метра и толщиной 5 сантиметров, вырубленный в ближайших зарослях, и прибила к нему ржавеющий железный лист размером примерно 0,9 х 1,2 метра, подобранный в куче мусора, оставшейся после ремонта крыши стоящей особняком кухни, где обычно готовила ее мать. На железном листе Ла-маи вдоль шеста закрепила трубку люминесцентной лампы (единственный покупной элемент конструкции). Потом примерно в 100 метрах от дома она выкопала яму и воткнула в нее этот шест, чуть наклонив его железным листом вверх. Сооружение приобрело вид гигантской мухобойки или лопаты, воткнутой ручкой в землю.

У основания конструкции Ламаи установила большую емкость, на четверть заполненную водой. По ее словам, иногда она, как и в этот раз, использовала в качестве емкости керамический кувшин размером с бочку, иногда это была большая пластиковая ванна. Поблизости Ламаи сгребла небольшую кучу земли, которую накрыла огромной корзиной из ратана, какими в Азии накрывают цыплят, чтобы те не разбежались. Тянувшийся к дому провод люминесцентной лампы с наступлением темноты она подключила к розетке.

То, что случилось потом, было поразительно, по крайней мере для меня. Ламаи с детства занималась ловлей насекомых для использования в пищу, а потому сохраняла невозмутимость. Я же, когда лампа зажглась и появившиеся насекомые — привлеченный светом непрерывный жужжащий поток — стали шлепаться о металл и соскальзывать в емкость с водой, не смог удержаться от смеха. Это был настоящий аттракцион. Впервые в жизни мне захотелось взять в руки видеокамеру, чтобы потом отослать сюжет на таиландское телевидение, в программу «Самое забавное фермерское видео».

Как я уже сказал, на свет этой одновременно примитивной и гениальной установки летели насекомые двух типов. Больше всего было черных жуков разной величины, с жесткими надкрыльями (самые мелкие — немногим больше булавочной головки), именуемых вонючками, поскольку стоит раздавить такого пальцами, и вокруг не просто начнет плохо пахнуть — человек почувствует, что в его легких словно вообще не осталось воздуха, он мгновенно вытеснится этой вонью, и понять, что происходит, «отравленный», как правило, не может, он способен только на то, чтобы терзать собственный нос, скакать как припадочный, бешено ругаться и пытаться хоть как-то восстановить дыхание. Эти жуки доставались цыплятам.

С удовлетворением сообщаю, что ловушка для *малаенг* привлекает и сверчков, правда, поскольку они крупнее жуков, то имеют больше шансов избежать купели, так как при ударе о железо получают лишь легкий нокдаун. Оглушенные сверчки пикируют преимущественно мимо емкости с водой, после чего бегут к насыпанной Ламаи куче земли и немедленно в нее зарываются. Корзина же служит для того, чтобы уберечь сверчков от примерно пяти десятков вольно пасущихся кур, которые с наступлением утра непременно нас опередили бы.

После удачной охоты мы проснулись с петухами и направились к ловушке. В воде судорожно копошились черные жуки. Я опустил руку в кувшин и обнаружил, что толщина этого живого слоя не менее полуметра! Созывая кур, Ламаи издала громкий переливчатый крик, имитирующий кудахтанье, и птицы резво направились к нам. Им предстояло есть первыми.

Затем мы приступили к раскопкам. Сверчков бросали в ведро, чтобы потом помыть и пожарить на масле. Слегка подсоленные, они — великолепная закуска к пиву.

ГЛАВА 5
РАСТЕНИЯ

Растения — чудесные творения солнца, воды и земли (земля отсутствует при гидропонном способе выращивания), существующие в сотнях тысяч вариантов. А говоря научным языком, это многоклеточные организмы, производящие пищу из солнечного света и неорганической материи путем фотосинтеза и состоящие из клеток с плотной оболочкой, содержащей целлюлозу. Большинство растений съедобны, но не все.

В данной главе рассказывается и о ядовитых растениях, и в частности, о том, как правильно следует обрабатывать отдельные виды растительной пищи для устранения (по крайней мере, существенного уменьшения) опасности отравления или в каких количествах их можно потреблять без опасения за свое здоровье. Неизменно возникает вопрос: зачем вообще нужно использовать ядовитые растения — ведь опасность отравления ими все равно будет существовать? Да, опасность будет существовать. И тем не менее при правильном подходе и из ядовитых растений можно извлечь пользу, и немалую. К примеру, маниок сегодня — один из основных мировых источников углеводов, хотя в сыром виде некоторые его виды смертельно опасны.

Историки считают, что в течение тысячелетий сбором растений традиционно занимались женщины, а их более сильные соплеменники охотились на мамонтов и других животных. «Охота была захватывающим занятием: выслеживание добычи, погоня и триумфальное возвращение — сколько в этом эмоций и драматизма! Сцены охоты и сегодня составляют основу ритуальных обрядов и фольклора многих примитивных племен. Собирательство же требовало терпения и своеобразного упорства, было занятием систематическим, а не спорадическим (как охота), — пишет Рей Таннахилл в своей ставшей классической работе «Пища в контексте истории» (1973). — Тем не менее, хотя в этом труде мало увлекательного, добытые женщинами продукты отнюдь не были простым дополнением к мясу. Когда охотничьи трофеи были скудными, жизнь людей полностью зависела от растительной пищи».

Не случайно растениеводство современного типа возникло раньше животноводства, с началом возделывания дикой пшеницы и ячменя в той части Азии, которая сегодня называется Средний Восток. Собирательство по-прежнему играет важную роль во многих слаборазвитых регионах мира; есть также районы, где

доминирует сельское хозяйство растениеводческого профиля. Растительная пища остается основополагающим элементом питания человека, и, кстати, от нее же зависит состояние наших мясных ресурсов.

Здесь, как и в остальных главах этой книги, в поле моего внимания будут продукты, признанные в одних частях света и игнорируемые или пользующиеся недоброй репутацией в других. Среди таковых, например, *аки*, плод, произрастающий на островах Карибского бассейна и запрещенный к ввозу в Соединенные Штаты, поскольку считается опасным для жизни; дуриан из Юго-Восточной Азии, который запрещено подавать пассажирам на многих авиалиниях и постояльцам отелей — якобы из-за сильного неприятного запаха; или плод нони, вкус которого считается настолько ужасным, что его нужно заедать мороженым.

Другие растения, в частности кактусы, в течение тысячелетий произрастали на ограниченной территории и, будучи хорошо известными местным жителям — в данном случае коренным американцам, — не получили широкого распространения в других местах, да и ныне они не обрели популярности у других народов. Почему? Например, из-за наличия колючек. Что касается цветов, то хотя сегодня они и включаются в состав многих видов чая, но все же большинство евроамериканцев по-прежнему воспринимают их преимущественно как источник красоты, а не вкусной и полезной пищи. Водоросли? Их любят в одних местах и полностью не приемлют в других.

В 60-е и 70-е годы прошлого столетия, когда обрела популярность идея «возврата к природе», поддерживаемая движением хиппи и вновь обретенным интересом к органической пище и целебным травам, многие обратили внимание на дикие растения как на возможный источник пищи. Книги Юэль Гиббонз, «В поисках дикой спаржи» (1962) и другие, стали бестселлерами. Разрабатывались специализированные сегменты рынков, а выдуманная кем-то фраза «Магазин здоровой пищи» превратилась в обозначение отдельного вида торговых предприятий. Как следствие многие новые продукты растительного происхождения обрели беспрецедентный коммерческий успех.

Некоторые из них упомянуты ниже, включая крупные морские водоросли — один из основных продуктов японской кухни — и одноклеточные, зеленую тину, которую часто можно видеть в воде и которую перерабатывают в пищевую добавку под названием спирулина.

Добавьте сюда растительные продукты, обычно рассматриваемые как «стратегический запас» (трава, кора, сок

растений и т. д.), приправьте галлюциногенами и намажьте кусочек тоста тонким слоем соблазнительного «Мармайта» или «Вегемайта», вырабатываемых из дрожжей, оставшихся после производства пива.

Продуктовому отделу расположенного по соседству магазина далеко до такого разнообразия.

Универсальный тест для проверки растений на съедобность.

Изложенное ниже, возможно, покажется вам слишком трудоемким, чтобы реализовывать на практике (так оно и есть!), но дело в том, что текст заимствован из «Руководства по выживанию для армии США», а конкретно — из его переработанного издания за 1994 год, представленного как «лучший справочник для гражданских лиц, который пригодится в любом уголке планеты… непременный спутник туристов, исследователей, летчиков и всех, чья профессия или увлечение предполагает владение приемами выживания вдали от жилья и в условиях дикой природы…».

1. На каждом этапе тестирования подвергайте проверке одну и ту же часть растения.

2. Идентифицируйте основные части: листья, стебли, корни, почки, цветы.

3. Понюхайте потенциальную еду на предмет наличия сильного или едкого запаха. Но имейте в виду: установить съедобность растения по одному только запаху невозможно.

4. Прекратите прием всякой пищи за 8 часов до начала вкусового тестирования.

5. В 8-часовой период воздержания от еды проведите контактное тестирование путем наложения фрагмента исследуемой части растения на место локтевого сгиба или на кожу с внутренней стороны запястья. Обычно для проявления негативной реакции 15 минут бывает достаточно.

6. В период тестирования не берите в рот ничего, кроме очищенной воды и тестируемой части растения.

7. Возьмите небольшую порцию одной части растения и приготовьте так, как приготовили бы для еды.

8. Прежде чем класть приготовленное в рот, приложите небольшую часть (щепотку) к внешней стороне губы на предмет возможного появления жжения или зуда.

9. Если спустя 3 минуты реакция на губе отсутствует, положите кусочек растения на язык и держите в течение 15 минут.

10. Если реакции нет, тщательно разжуйте небольшой фрагмент и, НЕ ПРОГЛАТЫВАЯ, держите во рту еще 15 минут.

11. Если за эти полчаса не появится жжения, зуда, онемения, пощипывания и других признаков раздражения слизистой, проглотите разжеванный фрагмент.

12. Выждите 8 часов. Если в течение этого времени возникнут болезненные или неприятные ощущения, вызовите рвоту и выпейте большое количество воды.

13. Если неприятных ощущений не возникло, съешьте приготовленную порцию в объеме 1/г чашки. Выждите еще 8 часов. Если спустя это время болезненная реакция будет отсутствовать, значит, данная часть растения безопасна для употребления в пищу. Далее руководство советует подвергать такой же проверке и другие морфологические части растения, так как не все они могут быть съедобны. Кроме того, не следует думать, что оказавшаяся съедобной приготовленная часть растения будет безопасна и в сыром виде. Все это представляется такой морокой, что, наверное, проще поголодать.

ЯДОВИТЫЕ РАСТЕНИЯ

Когда Сэм Себастьяни, член одного из самых известных династий калифорнийских виноделов, умер в 1997 году, отравившись грибами, собранными вблизи собственного дома, грибы благодаря СМИ оказались в центре общественного внимания. Человек, обязанный своим состоянием и известностью винограду, был убит другим растением! Это как если бы Генри Форд во время прогулки погиб под колесами «Бьюика». Ирония судьбы! Одновременно газетные и телерепортеры поодиночке и целыми съемочными группами бросились в леса снимать грибы.

Грибы, растения без хлорофилла и цветков, часто пользуются репутацией, которую большинство из них не заслуживает. Почти все грибы не просто съедобны, но и обладают большей питательной ценностью, чем зелень и овощи. Неудивительно, что в овощных отделах всех супермаркетов покупателям предлагаются десятки видов грибов. С другой стороны, некоторые из них действительно смертельно ядовиты, и, в частности, в тарелках Себастьяни и его друзей оказались наиболее опасные из них — представители рода мухоморов. Среди мухоморов есть несколько видов (включая бледную поганку), отличающихся особой токсичностью. Есть и съедобные мухоморы, но, чтобы определить их, нужно быть очень внимательным: употребление в пищу неверно идентифицированного гриба может иметь следствием понос холерного типа, обезвоживание организма, рвоту, боли в животе, расстройство сознания, судороги и, как в случае с молодым виноделом, острую почечную недостаточность и отказ печени.

Любопытно, что многие из тех, кто отравился мухоморами, вовсе не перепутали эти грибы с их съедобными родственниками. Они знали, что это именно тот гриб, который Льюис Кэрролл сделал своей «Алисой в Стране чудес» знаменитым, и ели его намеренно. В конце концов, сама чудесная страна Кэрролла — результат поглощения всеми узнаваемых симпатичных красных шляпок с большими белыми пятнами, разве не так? И если вы не съедите их слишком много… то и сами отправитесь в удивительное путешествие. Увы и ах, но в течение столетий люди ели многие растения, только чтобы на время отключиться от реальности, чрезмерное же их потребление оканчивалось смертью (о растениях-галлюциногенах см. далее, с.263).

Представители рода мухоморов наряду с немалым числом других грибов — лишь одни из множества опасных для здоровья растений, употребляемых человеком в пищу, порой вполне

привычных. Разница в том, что одни грибы даже после кулинарной обработки могут убить, а другие при правильном их приготовлении становятся безопасными.

И здесь возникает ряд вопросов. Как человеку удалось определить, что столь опасные продукты не только съедобны, но и приятны на вкус, а многие и весьма питательны? Как долго человечество вырабатывало технику превращения отдельных токсичных продуктов в безопасные? Сколько пионеров кулинарии от незнания или из-за собственного неуемного любопытства пожертвовали своим здоровьем и даже жизнью, чтобы открыть способы нейтрализации опасных свойств растений? Иными словами, скольких поваров в свое время «испортила каша», а не наоборот, как это чаще бывает сегодня? История дает скупые ответы на эти вопросы. Скорее всего, блюда из опасных продуктов создавались не в одночасье, а были результатом смелых экспериментов. Так или иначе, но благодаря упорству или счастливому случаю однажды кто-то приготовил из опасного растения блюдо, превратившееся в экзотический и желанный деликатес или основу для многих блюд. Один из примеров уже приводился — это «приручение» маниока, продукта, ставшего одним из основных мировых источников крахмала (к грибам мы еще вернемся).

Маниок, также известный как кассава, а в Латинской Америке именуемый юкой и мандиокой, имеет белый крахмалистый клубень. Из родной для него Бразилии растение к моменту прибытия Колумба распространилось на север, вплоть до Вест-Индии, а впоследствии быстро завоевало Африку и Азию, где его клубни и сегодня являются одним из основных продуктов питания. Маниок — самое популярное ядовитое растение, употребляемое в пищу. Он прекрасно чувствует себя в жарком и влажном климате, но при этом устойчив к засухе, он не боится вредителей, не требует особого ухода и весьма питателен, настолько, что является одним из главных источников углеводов для народов, испытывающих трудности с возделыванием других культур. На Западе из клубней маниока делают тапиоку, крахмальную крупу, используемую для приготовления пудингов и сгустителей. В детстве — оно прошло у меня в Соединенных Штатах — мы с братом иногда получали на десерт по чашке с тапиокой и называли обнаруженные маленькие сгустки крахмала рыбьими глазами.

Хотя существует множество видов маниока, обычно различают маниок съедобный (полезный) и маниок сладкий. Именно первый опасен для жизни, поскольку в сыром виде содержит смертельную концентрацию линамарина,

расщепляющегося с образованием синильной кислоты.

В промышленных условиях маниок, как правило, перерабатывают в течение суток после сбора, чтобы исключить потерю крахмала. Сначала клубни моют, затем чистят и перетирают — получается кашеобразная масса из мякоти, сока и крахмала. Далее для предотвращения изменения цвета и замедления развития бактерий эту массу обрабатывают сернистым газом или раствором гидросульфида натрия. Затем из нее извлекают сок — делают это примерно так же, как удаляют мыло из белья, то есть путем многократного промывания чистой водой. Наконец крахмал сушат горячим воздухом и просеивают. В итоге получается мука (тапиока, или маниоковое саго), которая используется при выпечке хлеба и кондитерских изделий, а также входит в рецептуру супов и тушеных блюд.

Иногда выпечку делают сухой и хрустящей, а иногда лишь слегка подрумянивают, оставляя мягкой и пышной внутри. В последнем случае булочки часто разрезают, намазывают рыбным паштетом и предлагают в виде бутербродов.

Получаемый при производстве муки сок может кипятиться и затем использоваться как загуститель для супов. При дополнительном кипячении и выпаривании на солнце получают так называемый казарип, используемый как ароматизатор и особенно популярный в Британской Гвиане, где его добавляют чуть ли не во все блюда, и на островах Вест-Индии, где он является основой знаменитого пряного кушанья *пепер-пот* — из мяса или рыбы и овощей.

Клубни маниока можно, как картошку, печь на костре — высокая температура нейтрализует яд. Кроме того, клубни можно чистить, нарезать кружочками толщиной полсантиметра, два-три дня сушить их на солнце, после чего хранить для последующего использования. Такие разложенные для сушки кружочки маниока часто можно видеть на сельских дорогах во Вьетнаме и на городских тротуарах в Китае. При необходимости выполняются описанные выше операции мытья, перетирания и получения сока.

Наконец, маниок можно заставить бродить для получения алкогольного напитка (да и есть ли на свете растение, которое нельзя превратить в спиртное?). Технология изготовления домашней бражки — промышленность ее выпуск еще не освоила — остается неизменной в течение многих веков. Нарезанные и перетертые клубни маниока замачивают в воде, туда же для ускорения процесса добавляют немного давленого корня. Готовый напиток хранят в сосудах из тыквы.

Еще одно ядовитое растение — аки, ярко-красный тропический фрукт, считающийся несъедобным в большинстве

тех мест, где произрастает, а именно в отдельных районах Центральной Америки, на островах Антигуа, Тринидад, Гренада и Барбадос. Более того, в Соединенные Штаты его ввоз запрещен. В то же время аки — «национальное блюдо» на Ямайке; посетить это островное государство и не попробовать здесь аки — примерно то же, что побывать в Японии и не поесть суси или говядину Кобе.

Но если яд аки со знанием дела не нейтрализовать, фрукт убьет вас.

Почему же люди едят его? Потому же, почему едят и многое другое: это вкусно, а что касается приезжающих на Ямайку туристов — то еще и из желания приобщиться к экзотике и пощекотать нервы себе и своим более робким спутникам. Лишить плод его убойной силы просто. Все, что необходимо, это подождать, пока он созреет, и потом сварить. Соблазниться незрелым или неприготовленным фруктом — значит сыграть в ямайскую рулетку.

Чаще всего аки едят на завтрак с соленой вяленой рыбой, обычно с треской, хотя подойдет и другая, например скумбрия. Просто примерно 10 минут варите его в воде, затем добавьте туда рыбу или бекон, нарезанный репчатый лук, перец, помидоры и приправы и после непродолжительной варки на медленном огне подавайте с оладьями или печеным плодом хлебного дерева (тропический плод с высоким содержанием крахмала, который жарят или пекут как картофель); советую также включить запись Боба Марли и налить себе чашечку кофе «Blue Mountain», сдобренного наперстком ямайского рома.

Как полагают, аки попало на острова Карибского моря в XVIII веке с одним из кораблей, перевозивших рабов из Западной Африки. Своим научным названием, *Blighia sapida*, растение обязано небезызвестному капитану Уильяму Блаю, который в 1793 году привез его плоды в Англию, что, кстати, было лишь частью его заметного вклада в ботанику. Впрочем, больше Блай известен как капитан мятежного «Баунти», корабля из экспедиции Кука.

Другая претенциозная «отрава» родом из Юго-Восточной Азии и в натуральном виде действительно смертельно опасна. Уже само его название, *буах келуак*, переводится как «фрукт, вызывающий рвоту». Собственно, никакой это не фрукт и не орех, как утверждают многие поклонники сего опасного угощения, а твердое семя размером с небольшое яйцо, которое находится внутри плода гигантского кепаянгового дерева. Сырой мякотью этого семени обитатели индонезийских джунглей покрывают наконечники охотничьих копий и стрел. При умелой же — и

достаточно оригинальной — обработке мякоть превращается в настоящий деликатес, который многие называют азиатским трюфелем. Обычно мякоть включают в состав густого карри и поджарки, именуемой *аям буах келуак*, или блюда с курицей. Это особо ценимый элемент кухни перанаканов, живущих в Сингапуре, Малайзии и Индонезии. Пера-наканы — это дети от смешанных браков этнических китайцев с местными женщинами.

Опасность кроется в синильной кислоте, которая содержится в мякоти *келуак* и удалить которую можно только следующим хитроумным способом. Закопать семена в землю, смешанную с золой, как минимум на 30 дней, а лучше на вдвое больший срок. После этого семена в течение одной-двух недель вымачивать в пресной воде, при этом часто меняя воду. Наконец, 10 минут варить их, а потом вскрыть с помощью ножа, чтобы убедиться в том, что мякоть не заплесневела. Даже одно плохое семя испортит все блюдо. (Ну как, скажите на милость, могла прийти в голову столь диковинная технология превращения ядовитого семени в деликатес?)

Знатоки спорят по поводу способов приготовления любого нетривиального блюда. Не миновала эта участь и *буах келуак*. Одни едят горьковатую мякоть прямо из оболочки семени, естественно, подвергнутого вышеописанной процедуре закапывания и вымачивания. Другие предпочитают извлекать мякоть и смешивать ее с мелко нарезанной свининой, рыбой, креветками, солью и перцем, после чего возвращать смесь в оболочку для последующего приготовления. Этот «фарш» нередко добавляют к карри из курицы, в состав которого входят мелко нарезанный репчатый лук, имбирь, лимонное сорго, чили, кожица и сок тамаринда и паста из давленого плода свечного дерева, придающая смеси необходимую клейкость.

Хочу еще заметить, что мякоть *буах келуак* черного цвета, и этот цвет преобладает в блюдах. Так что если еда черного цвета вас смущает — что ж, Сингапур славен и своим жареным рисом.

Теперь вернемся к господину Себастьяни и его последней грибной охоте.

Предполагается, что он съел гриб вида *Amanita phalloides*, больше известный как бледная поганка. Именно он причина 95 % случаев отравления грибами (данные по всему миру) при летальном исходе в каждом третьем случае. Токсины бледной поганки поражают печень и почки жертвы, разрушая клетки этих органов.

Себастьяни был одним из трех пациентов Медицинского центра Калифорнийского университета в Сан-Франциско, также отравившихся грибами рода мухоморов и ожидавших появления

донорской печени. Некоторые из его родственников выразили готовность предоставить частичный трансплантант (при этом часть печени донора прививается к печени пациента и здоровая печень часто способствует регенерации поврежденных клеток), однако в данном случае частичная трансплантация исключалась, так как поражение тканей было слишком тяжелым.

Тапиоковый «Титаник»

В 1972 году из-за тапиоки чуть не утонул у берегов Уэльса грузовой корабль в верхних трюмах которого загорелся груз пиломатериалов. Вода, которой пожарные заливали огонь, просочилась в нижние трюмы, где находилось 1500 тонн тапиоковых шариков из Таиланда. От воды тапиока начала набухать, а затем, от высокой температуры, — запекаться. Пожарные заявили, что стальные листы обшивки могут не выдержать давления и лопнуть, поэтому корабль необходимо срочно вести к берегу. В ближайшем порту «пудинг из тапиоки» в объем 500 грузовых машин вывезли на местную свалку.

Ревенный болван

Собирая материал для этой книги, я с удивлением обнаружил, что оказывается, опасен один из любимых продуктов моего детства — ревень. У нас на столе частенько появлялся ревенный пирог, один из многих десертов, в состав которых входят красные стебли этого похожего на сельдерей растения. Среди рецептов, которые приводятся на страницах журналов вроде «Дом и сад», «Бон Аппети» и «Гурман», встречаются такие, безусловно, соблазнительные, как «Ревенно-малиновый джем», «Лимонный торт-мороженое с ревенно-клубничным вареньем», «Скандинавский пудинг с ревенем», «Компот из ревеня и груш», «Пирожные с ревенем», «Приправа-чатни из ревеня, лука и винограда», «Ре-венно-клубничный пирог-кобблер с верхом из кукурузного бисквита». Из общего аппетитного ряда выбивается разве что «Ревенный болван» (кисель со сбитыми сливками).

В названии последнего блюда, возможно, зашифровано предупреждение, поскольку съедобны у этого представителя семейства гречишных только стебли, и, соответственно, при сборе необходимо избавляться от листьев и корней, в которых содержится щавелевая кислота. Но даже тщательно отобранные стебли имеют выраженный кислый вкус, что

предполагает их непременное сочетание — как это и следует из приведенных примеров — со сладкими плодами или добавление большого количества сахара. Не случайно древние греки называли ревень «варварское растение», а олени, которые едят практически все, обходят его стороной.

ЦВЕТЫ

На Гавайских островах, где я жил несколько лет, в гостиничных ресторанах украшением блюд со свежими фруктами, сэндвичей и салатов очень часто были орхидеи. Эти цветы выполняли чисто декоративную функцию, призваны были поддержать ощущение погружения в мир тропической экзотики. Многие туристы, однако, видели орхидеи впервые и, полагая, что это часть блюда, съедали их. Бедняги…

Украшение блюд свежими цветами, веточками и побегами растений — распространенная практика, и хотя многие цветы и зелень, вроде петрушки, вполне съедобны и полезны, орхидеи к их числу не относятся. В сущности, в большинстве своем цветы орхидеи элементарно невкусны. Вопреки описаниям многих романистов, не утруждавших себя изучением предмета, орхидеи, как правило, лишены запаха, а в их вкусе преобладает горечь. Туристы не виноваты. Виноваты шеф-повар и менеджер ресторана. Никогда не следует класть на тарелку то, что, не будучи пищей, тем не менее может быть съедено.

Многие цветущие растения не просто вкусны — они добавляют загадочности и пикантности блюдам, придают элегантность их сервировке. Кроме того, многие цветы питательны. Практике употребления в пищу цветов не менее 5 тысяч лет. В те далекие времена китайцы начали рассматривать все съедобные растения как целебные (включая их цветки) и впоследствии твердо придерживались этой концепции. Римский кулинар Апиций посыпал мозги лепестками роз, добавлял сладкие цветки майорана к солянкам и рагу, готовил соус из лепестков сафлора. Великий французский писатель XIX века Александр Дюма, автор «Трех мушкетеров» и «Человека в железной маске», создал рецепт супа *а-ля дофин*, в состав которого включил ноготки. А что сейчас? Даже в некоторых супермаркетах Америки, в овощных отделах, можно найти пусть немного, но цветов, выложенных где-то неподалеку от артишоков и брокколи, которые сами представляют собой цветки и соцветия. Как многие другие продукты, некогда неизвестные или отвергаемые жителями Евроаме-рики, самая броская часть растения в последнее время обретает здесь все больше приверженцев.

Обращаясь к этнологическому аспекту употребления в пищу цветущих растений, ботаники обсуждают цветки. К примеру, семена подсолнечника их не интересуют. Но стоит кому-то потушить на сливочном масле с соком лимона цветочные бутоны

и затем украсить блюдо свежими лепестками, как ученые тянутся за ножом и вилкой.

Количество цветов и способов их кулинарного использования практически безгранично, и у человека, впервые заинтересовавшегося цветочной кухней, наверняка возникнет вопрос: с чего начать? В одной из лучших недавних книг на эту тему, «Съедобные цветы. Из сада — на стол» (1995), ее автор Кэти Уилкинсон Бараш, руководствуясь критериями вкусовых качеств, универсальности и простоты разведения, рекомендует читателю «большую десятку»: календулу (народное название — ноготки), цветки лука-резанца, красоднев рыжий, мяту, анютины глазки, розу, шалфей, цветки тыквы и настурции. Из перечисленного мяту, анютины глазки и лук-резанец можно считать широко употребимыми, но многие ли европейцы и жители США видели на своих тарелках остальное?

Свои первые настурции я съел в 60-е годы, когда мы с женой поддались всеобщему увлечению и купили ферму в Калифорнии. Там на площади примерно 5 соток мы развели садик, в том числе с клумбой настурций, которым досталось место рядом с компостной кучей. Цветы мы смешивали с кервелем, растительным маслом и соком лимона — по рецепту, который вычитали в книге Элис Токлас, единомышленницы Гертруды Стайн, получившей в те годы известность в основном благодаря рецепту шоколадных пирожных с гашишем (лакомства, в состав которого целиком входит другое цветущее растение, хорошо знакомое некоторым из наших тогдашних приятелей и соседей по ферме).

Токлас не одинока в своей приверженности настурциям. Греческий историк Ксенофонт писал, что примерно в 400 г. до Р. Х. это декоративное растение употребляли в пищу персы. Французский король Людовик XIV выращивал их в своем саду, и то же делал Томас Джефферсон, использовавший эти цветы в качестве приправы. Даже Дуайт Эйзенхауэр, не отличавшийся изысканностью вкуса, требовал, чтобы шеф-повар Белого Дома добавлял настурции в овощной суп.

Название растения сложено из латинских слов *nasus* — нос и *torquere* — вертеть, воротить — и объясняется резким запахом и едким вкусом его цветков. Некоторые полагают, что по вкусу они похожи на каперсы, и тогда нет ничего странного в предлагаемом г-жой Бараш рецепте лососины с настурциевым маслом или с приправой из уксуса, прованского масла и пряностей, среди которых и цветки настурции. В смеси с гвоздикой, перцем и чесноком они могут использоваться для приготовления пикантного уксуса, а также как начинка для сливочного сыра. И

все же чаще всего цветки настурции, в их естественном виде, добавляют к салатам, овощам, макаронным и мясным блюдам.

Более известны, хотя также недооценены как продукт, розы. Ни один цветок не упоминается столь же часто в легендах и исторических хрониках. Из лепестков роз делали первые католические четки, белые розы считались символом непорочного зачатия, красные символизировали кровь Христа. Красная и белая розы были изображены на знаменах противостоящих армий в ходе одноименной войны. Авторы современных песен считают розу воплощением романтики: дюжина роз на длинных черенках может стоить столько же, сколько ужин на десятерых, а свежими эти цветы будут оставаться не намного дольше, чем продлится ужин.

В кулинарном смысле розы — самый вкусный и универсальный цветок. Из свежих лепестков можно приготовить розовую воду, из высушенных — заварить розовый чай. Лепестками можно ароматизировать сливочное масло и мороженое (излюбленное лакомство в Индии), можно сделать из них желе, сироп и варенье. Как и настурцией, розой можно ароматизировать уксус и другие острые соусы, можно добавлять ее лепестки в салаты и овощные смеси. Бутоны роз включают в состав бисквитных пирожных с ягодами, а в сушеном виде используют как приправу. Более душистые розы придают и более сильный аромат блюду, а темные — более яркий вкус. Потому в вызвавшем всеобщий ажиотаж фильме «Как вода для шоколада» (1992) для приготовления соуса из роз, вероятно, использовалось сочетание двух видов роз.

Если вы пробовали китайский острый кислый суп, значит, ели и сушеные лепестки красоднева, одного из основных ингредиентов этого блюда. Как подсказывает название цветков, они появляются только на один день. И тем не менее в Китае их едят уже несколько тысячелетий и сегодня здесь тоже активно выращивают это растение, в том числе для широкого экспорта его цветков. Один только Нью-Йорк ежегодно закупает их более двух тонн, и почти все они потом продаются в Чайна-тауне.

Использование красоднева не ограничивается супами. Цветки готовят также с уткой, жарят со свининой и луком, заворачивают в блины, жарят самостоятельно, как овощи, и вместе с курицей или креветками. Кроме того, бутоны можно, посыпав мукой, обмакивать во взбитое жидкое тесто и жарить во фритюре — едят их в этом случае, макая в соус из авокадо. А еще бутоны можно бланшировать и замораживать на срок до восьми месяцев, что позволяет наслаждаться цветами-однодневками практически круглый год.

Слово «календула», ботаническое название ноготков, произошло от латинского *calendae*, что значит «первый день месяца». Ноготки признаются самыми вкусными среди растений — представителей семейства сложноцветных. При повреждении они издают приятный аромат лимона. Иногда их засушивали, толкли и использовали как заменитель дорогой приправы, называя шафраном для бедняков.

В начале XX века сухие лепестки календулы продавали в сельских магазинах «унциями из деревянной бочки», как и другие травы. Леона Вудринг Смит в своей книге «Забытое искусство цветочной кухни» (1973) пишет, что «наши прапрапрабабушки оставили нам много рецептов использования ноготков в булочках, блюдах из риса, пирожных, супах, напитках, маринадах, поссетах[18] и похлебках. Голландские повара, славящиеся умением готовить супы и тушеные блюда, признают ноготки своим "секретным оружием". Многие современные вина и ликеры имеют в своей основе ноготки». Такие же универсальные, как лепестки роз, свежие лепестки ноготков могут добавляться в пироги с заварным кремом и готовиться с яйцами, они придают своеобразный аромат сладкому крему, печенью и бутербродам, а толченые лепестки могут смешиваться с мукой, сливочным маслом, сыром и яичным желтком и запекаться на противне в духовке.

Лепестки анютиных глазок придают блюдам привкус винограда, а при добавлении цельных цветков, в частности к салатам и итальянским блюдам, — привкус мяты перечной. Шалфей, мята и лук-резанец хорошо известны в кулинарии, но попробуйте использовать не только их листья и побеги, но и цветки!.. Во Вьетнаме я наблюдал, как жители горной деревни собирали крупные желтые цветки тыквы, чтобы потом готовить их вместе с маисом и овощами. Ху Цзянсю из Куньминского ботанического института сказал мне, что в провинции Юньнань в пищу употребляются цветки 150 растений, а по всей стране в кулинарных и медицинских целях используются цветки 1200 различных видов.

Согласно древнему китайскому поверью, если бросить в бокал вина лепесток хризантемы, то можно избавиться от седины. Цветки бурачни-ка, василька и гвоздики придают своеобразие супам и пуншам. Цветки банана, свешивающиеся плотными пурпурными соцветиями под плодами, можно готовить и есть как овощи или отваривать и холодными включать в состав салатов. Фиалки, лаванда и цветки жимолости придают салатам и десертам сладковатый привкус. Цветки горчицы добавляют пикантности запеканкам. Рисовые лепешки, которые готовят из

молотого клейкого риса, приобретают желтоватый цвет при добавлении толченых сухих лепестков камелии. Нередко цветки «кристаллизуют» (обмакивают во взбитый яичный белок, потом обваливают в самом мелком сахарном песке и высушивают) и украшают ими кондитерские изделия или едят как конфеты (Марта Стюарт предлагает украсить ими свадебный торт). С цветками одуванчика готовят кофе, а еще из них делают вино — оно получило известность благодаря роману Рея Брэдбери («Вино из одуванчиков». — Пер.).

Помимо перечисленных, вкусны и питательны также ромашка, жасмин, гибискус, гардения, герань, гладиолус, пион, примула, американская лесная фиалка, апельсиновые и яблоневые цветки, подсолнечник, тюльпан, маргаритка, юка… Перечень можно продолжать и продолжать.

Сказанное не означает, что достаточно купить несколько цветов в ближайшем магазине или перед обедом совершить набег на клумбу соседа. Во-первых, не все цветы съедобны, более того, многие даже токсичны, включая азалию, лютик, некоторые виды лилий, рододендрон, вьюнок, душистый горошек и гиацинты. Во-вторых, необходимо иметь в виду, что почти все подарочные цветы подвергались массированной обработке пестицидами и гербицидами и в итоге сохранили лишь свою красоту, но никак не вкусовые и питательные свойства.

Рози Лернер, специалист по кулинарному садоводству из американского Университета Пердью, предостерегает новичков: «При первых своих опытах не переусердствуйте. Употребление в пищу большого количества цветков может вызвать боль в животе, понос и желудочные спазмы. Прежде чем переходить к смелым кулинарным экспериментам, достаточно будет просто украсить блюдо цветами и лишь попробовать их, чтобы познакомиться со вкусом, либо посыпьте салат несколькими лепестками и оцените цветовую гамму и новый аромат привычной еды».

Она же предлагает срывать цветки ранним утром или поздним вечером, когда в них максимальное содержание воды, а если предполагается засушивать их, то сбором лучше заниматься в полдень. «Собирайте только те цветки, на которых нет насекомых, отсутствуют признаки заболевания и другие дефекты и которые не подвергались обработке химическим препаратом без маркировки, допускающей его использование применительно к растениям, идущим в пищу, и обязательно соблюдайте правила сбора. Собранные цветки аккуратно промойте водой, чтобы удалить пыль, и положите сохнуть на бумажные полотенца. Такие цветки (большинство) не могут долго храниться даже охлажденными, поэтому подать их на стол желательно в течение

нескольких часов после сбора».

Один шеф-повар дал, по-моему, лучший совет обращения с розами. Он сказал, что ключ к счастью — в способности остановиться и полюбоваться ими, насладиться их ароматом, а потом… съесть.

Вино из одуванчиков

2 кг цветков одуванчика (без стеблей).
700 г сахара.
1 апельсин, очищенный и нарезанный тонкими ломтиками.
1 лимон или лайм, нарезанный дольками.
1 ст. ложка пивных дрожжей.
2 л воды.
1 тост.

Высыпать цветки в миску и залить кипятком, размешать, накрыть тканью и настаивать три дня, время от времени помешивая.

Процедить. В слитую жидкость добавить кожуру апельсина, лимон и сахар. Варить на медленном огне в течение 30 минут, затем остудить.

Добавить в смесь намазанные на тост пивные дрожжи и оставить на два дня, после чего вылить в бочку и герметично ее закрыть. Через два месяца разлить по бутылкам.

Суп с настурциями

1,2 л куриного бульона.
8 цветков настурции, мелко нарезанных.
8 листьев настурции, мелко нарезанных.
Несколько цельных цветков и листьев настурции.
1.5 ст. ложки нарезанного репчатого лука.
1 веточка петрушки.
Соль и перец по вкусу.
1/2 стакана нарезанного сельдерея.

Смешать все ингредиенты, кроме сельдерея, залить их кипящим бульоном, снова размешать и варить на слабом огне 6–8 минут. Процедить и сразу подавать на стол.

В каждую порционную чашку бросить щепотку мелко нарезанных листьев настурции и опустить один цветок. На блюдце под чашку положить лист настурции, а рядом с чашкой — свежий цветок. Рецепт рассчитан на 4–6 порций.

ПЛОД НОНИ

Это был один из тех журнальных рекламных разворотов, которые называют (или называли?) «грузовик с прицепом»: на первой странице — интригующая завязка, а на следующей — сам соблазнительный продукт.

В данном случае на первой странице была изображена устрашающего вида бугристая сфера зеленого цвета (оранжевого в зрелом состоянии), на ней ярлык с надписью: «Плод нони», а внизу такие слова: «Помогает при похмельном синдроме, почечных и желудочных коликах, язве желудка, болях и старческой немощи». На второй странице был помещен красочный снимок мороженого с надписью: «Haagen-Dazs. Пралине со сливками. Состав: пралине, сливки, карамель. Помогает отбить вкус нони».

С какой стати, спросил я себя, — как часто спрашивал в процессе написания этой книги — кто-то станет есть нечто, что «мерзко» пахнет или «отвратительно» на вкус? Возможных ответов два. Первый: привычка к подобной еде, приобретенная в детстве (см. ниже о продуктах брожения, дуриане и «Мармайте»); второй: надежда на то, что продукт принесет исцеление (часто это связано с проблемами в половой сфере).

Среди модных увлечений, охвативших в наступившем тысячелетии Америку (а вслед за ней Азию и Океанию), одно из самых странных — потребление продуктов, в состав которых входит нони. Полинезийцы считают, что сами произошли от плода этого растения, ареал распространения которого — от Гавайев до Таиланда. На Филиппинах его называют по-разному: *апатот, бунгудо, банкоро, нино*. Малазийцы зовут его *менгкуду*, а в Таиланде — просто *лук йор*, что значит «похвала», словно заранее обеспечивая участку, на котором растут эти деревья, восхищение окружающих. Плоды, листья, корни, ствол и ветви нони используются в различных целях, в том числе кулинарных, медицинских и для изготовления красителей. *Хормок баи йор* (кусочки рыбы, сваренные на пару в листьях нони) — популярное тайское блюдо, которое наряду с соком нони, а также порошками и таблетками приобретает сегодня поклонников по всему миру.

Успех бизнеса обеспечивается успешным маркетингом. Работая по принципу сбытовой пирамиды, пионерами которой были «Amway» и «Nu-Skin», компании «Morinda» и «Nature's Sunshine Products», основные продавцы сока в Соединенных Штатах, требуют от своих распространителей приобретать (после подписания договора о неразглашении) в месяц примерно за 150

долларов одну упаковку с четырьмя бутылками сока емкостью 945 мл каждая. Далее каждый распространитель вербует других распространителей и получает свой процент от стоимости их продаж, на этот раз сока, разлитого в меньшую по объему тару. Эти распространители вербуют новых, как правило, на семинарах, которые организуются в отелях. Очевидно, что чем ниже ваше положение в пирамиде, тем меньше получает от вас исходный дистрибьютор, но верно и то, что такие компании очень быстро насыщают рынок, а следовательно, надеждам последних рекрутов на значительные денежные поступления вряд ли суждено сбыться.

Незадолго до того, как мода на сок охватила Соединенные Штаты (основное производство сосредоточено в Юте и принадлежит мормонам), она возникла в Тихоокеанском регионе и Юго-Восточной Азии, где это растение начали активно культивировать. Когда в игру вступили азиатские производители, цена на него стала снижаться, а плоды и листья — во все большем объеме появляться на рынках и у уличных торговцев. Параллельно лидирующие американские производители продолжали развивать свою сбытовую систему.

Так что же может нони? И есть ли хоть доля правды в том, что обещает реклама мороженого? Если верить нескольким американским специалистам по питанию и одному гавайскому биохимику, которые стояли у истоков этого бума, в нони содержатся вещества проксеронин и энзим проксероназа, которые, попав в желудок человека, образуют ксеронин, алкалоид, который, по утверждению тех же ученых, способствует лучшему функционированию клеток, что дает ощутимый терапевтический эффект. Научно подтвержденных фактов, впрочем, нет, зато есть агрессивная реклама, неуемные обещания и громкие заявления в Интернете.

В традиционной тайской медицине *лук йор* характеризуется как «горячий» продукт, снадобье, которое рекомендуется принимать для лечения болезней, обусловленных, как полагают, нехваткой в теле тепла, или «огненной энергии», — в частности, таких, как простуда, астма, кашель, аллергия, некоторые виды паралича. Считается также, что *йор* способствует пищеварению, помогает при метеоризме. Женщинам советуют есть его плод, поскольку он якобы улучшает кровообращение и цвет лица.

Самый простой — он же самый трудный — способ употребления нони в пищу — есть сырым с добавлением соли или меда, чтобы хоть как-то перебить горечь. Можно заменить им папайю в салате *сом там*, известном наличием в нем жгучих перчиков чили. Еще один популярный способ «усмирения» нони — джемы и желе из смеси этого плода и различных ягод.

Как и в любом фрукте, в нони есть витамины A, B, C и антиоксиданты, и потому для большинства людей его потребление опасности не представляет, но вот из-за высокого содержания калия он вряд ли будет полезен для людей с заболеваниями почек. В США, Таиланде и других странах органы надзора за безопасностью продуктов питания и медикаментов предупреждают покупателей, что это не лекарство, как утверждают некоторые продавцы, а лишь очередная модная пищевая добавка (как спирулина, проросшая пшеница, пчелиная пыльца и сотни других «чудодейственных снадобий»).

Обычно концентрат из нони смешивается с различными фруктовыми соками, поскольку даже спелый плод имеет ужасный вкус, а его запах небезосновательно сравнивают с запахом протухшего сыра.

Вероятно, житель Манилы был прав, придумав такую подпись к фотографии двух женщин-торговок: «Этот горький фрукт предположительно спасает от рака, СПИДа и многих других болезней, а уличного торговца — от нищеты».

ТРАВА, КОРА, ЛИСТЬЯ, ДРЕВЕСИНА И СОК РАСТЕНИЙ

В моем понимании это рацион для выживания, то, на что можно обратить внимание, лишь когда остается или есть землю, или отправиться в мир иной. Увы, многие воспринимают перечисленное так же.

Пресса нередко сообщает нам о страшных засухах, поражающих то одну, то другую страну; нам рассказывают, как местным жителям приходится за неимением другой пищи переходить на кору деревьев, листья и траву. Никоим образом не хочу нажиться на трагедии людей, но в их печальном опыте содержатся уроки для всех остальных.

Давайте вспомним, какие животные наиболее часто используются нами в пищу. Овцы превращаются на нашем столе в отбивные; крупный рогатый скот — в гамбургеры и стейки на косточке; козы снабжают человека молоком и сыром. Между тем все эти животные питаются травой. А почему бы, спрашивается, и нам не есть траву? Не пора ли обратиться к первоисточнику, минуя посредников?

Обратиться определенно можно, но со знанием дела. Встать на колени в саду или в парке и без разбора начать щипать стрелки и листья побегов не получится: в своем естественном состоянии большинство трав очень невкусны, а наличие у многих травоядных многокамерного желудка красноречиво указывает на степень удобоваримости такой пищи. (В то же время большинство зерновых культур, включая пшеницу, просо, рис и кукурузу, являются далекими окультуренными родственниками трав.)

Тем не менее существуют травы, которые не только съедобны, но и относительно приятны на вкус. В «Руководстве по выживанию для армии США», рассказывающем, как не умереть от голода в окружении дикой природы, — скажем, если вы попали в эти условия, уцелев в авиакатастрофе — написано: «Сведения о существовании ядовитых для человека трав отсутствуют, а потому семена диких трав следует рассматривать как важный источник пропитания. Семена можно есть сырыми, но жаренье или варка повысят их пищевые качества».

Семена некоторых привычных трав, которые растут близ вашего дома, например семена куриного проса и старого врага изумрудных лужаек — африканского проса, можно помолоть и превратить в питательный хлеб. Последнее растение некогда считалось «зерновой» травой, так как его семена перемалывали в

муку, ели в виде хлопьев и использовали как альтернативу рису. В некоторых районах Африки его едят и сегодня.

В сущности, до воцарения сельскохозяйственных культур сбор семян диких трав, как полагают, вылился в первые опыты по выращиванию злаков на территории Западной Африки, Средиземноморья, Судана, Эфиопии и, возможно, Китая. Как указывает в своей книге «Охотящийся человек» Карлтон Кун, техника сбора семян была проста: «Траву не жали, а просто женщины ходили по участку с корзиной в одной руке и палкой в другой, охапками пригибали стебли к краю корзины и обмолачивали».

Естественно, съедобны и сами зеленые побеги некоторых трав. И все же с каким бы энтузиазмом диетологи ни убеждали в их полезности, рекомендовать их все я бы не рискнул. Из подходящих упомяну два наиболее известных вида — пырей и ячмень луговой. До начала репродуктивного цикла, в результате которого формируется семя, или зерно, эти травы содержат почти те же витамины и минералы, что и темно-зеленые овощи. Их молодые побеги отличаются по химическому составу от взрослых растений. К сожалению, это один из тех случаев, когда то, что полезно, просто невозможно проглотить. Вновь мысленно возвращаясь в 60-е годы, вспоминаю, как моя тогдашняя жена выращивала пырей в горшках на окне нашей кухни. С помощью кухонного комбайна она делала из него что-то вроде сока, добавляя другие продукты, чтобы смесь можно было взять в рот. Ничто не помогало. Единственный результат — зеленые зубы и язык. Вероятно, по той же причине зелень ячменя лугового продают в порошке или в капсулах и редко выращивают дома на подоконнике.

Есть еще три травы, встречающиеся в Европе и Северной Америке, не выглядящие уж очень аппетитно, но тем не менее имеющие долгую кулинарную историю. Первый вид — лосиная трава, произрастающая от Калифорнии до Канады и иногда именуемая медвежьей или индейской травой. Индейцы и первые поселенцы запекали ее крупные корневища на костре.

Другая трава — это многочисленные виды пырея, включая ползучий, ситниковый и собачий. Название последнего связано с тем, что собаки при расстройстве желудка едят его многоцветковые колоски и листья. Специалисты по травам готовят из листьев пырея чай, который рекомендуют при наличии проблем с мочеиспусканием, а корневища можно перемалывать в муку или запекать на костре и, подобно цикорию и корню одуванчика, использовать в качестве заменителя кофе. На большей части территории Северной Америки и Европы пырей

вырастает до 1,2 метра.

Наконец, третья трава, о которой я хотел бы упомянуть, — весьма примечательный лисохвост с его тонкой цилиндрической верхушкой, покрытой длинными волосками и похожей на маленький пушистый хвостик. Лисохвост растет не только в Европе и Северной Америке, но и на открытых солнечных местах, вдоль дорог и на кромке полей в Западной Азии и тропической Африке, где иногда выращивается как зерновая культура. Зерна можно есть сырыми, хотя они твердые и, как большинство зерен, горчат.

Заслуживает упоминания также цицания, или водяной рис, многолетнее водное растение, в диком виде встречающееся в Азии — в солоноватых и пресных водоемах и в заболоченной местности. Сбор цица-нии обычно производится весной и летом. Съедобна утолщенная нижняя часть ее стебля. Цицания включается в состав различных блюд как поглотитель и нейтрализатор запаха, поскольку обладает мягким, ненавязчивым ароматом. В конце лета и осенью можно собирать созревший на ней рис, его варят или жарят, после чего перемалывают и делают из него лепешки, которые также жарят на сковороде или запекают на углях.

В Северной Америке распространен родственник цицании. Индейцы настолько ценили это растение, что одно из племен даже назвалось в его честь — меномины, что переводится как «люди водяного риса»; меномины и питались преимущественно этой травой, растущей у мелких озер. Майкл Вейнер в своей книге «Природные лекарства, природная еда» пишет, что индейцы готовили себе пищу, «слегка поджаривая зерна в посудине, которую устанавливали на горячие угли. Чтобы зерна не подгорели, их постоянно перемешивали. Остывшие зерна обмолачивали и провеивали, а затем варили в воде и ели с голубикой или кленовым сиропом либо бросали в суп. Как и культурные сорта риса, водяной рис при варке набухает и порой в процессе приготовления в три-четыре раза увеличивается в объеме».

Есть, наконец, обыкновенный тростник, встречающийся на любой открытой и влажной местности в зонах умеренного климата обоих полушарий. Это высокая, до 3,5 метра, жесткая трава с серо-зелеными листьями и трепещущими на ветру перистыми соцветиями, состоящими из множества коричневых цветков. Все части тростника съедобны, в том числе и в сыром виде. Молодые побеги можно отваривать либо весной, до цветения, перемалывать в муку.

Съедобна также кора многих деревьев, на что справедливо

указывает британское «Руководство по выживанию SAS». В руководстве как один из источников пищи рассматривается кора одиннадцати древесных растений, причем отмечается, что качество коры «лучше всего весной, с началом сокотечения». Иными словами, лучше, если ваш самолет упадет в период с марта по май.

«Выберите участок коры у основания ствола или на обнаженном корне, — советует «Руководство», — ножом снимите внешний слой и обнажите внутренний. Этот сладковатый слой можно есть сырьем, а можно размягчить путем длительного вываривания, которое превратит флоэму в студенистую массу. Кроме того, внутреннюю кору можно запечь на углях, а затем перемолоть и использовать в виде муки». В том числе добавлять ее в супы и тушеные блюда.

Теперь перечислю те одиннадцать растений, кора которых предлагается «Руководством» к употреблению в пищу: вяз ржавый, липа, береза, тополь, лиственница американская, осина, клен, ель, ива, сосна и тсуга.

Для представителей многих примитивных народов кора была и остается обыденным продуктом. Американские индейцы ели березовую кору сырой, разорванной на кусочки и сваренной как лапша, они также перемалывали ее в муку, из которой пекли хлеб. Женщины племени зуни готовили внутреннюю кору сосны: они сначала варили ее, потом толкли, делали из полученной массы лепешки и пекли их в глиняной печи или в яме; продукт получался настолько твердым, что перед употреблением его приходилось варить в воде, но зато хранить эти лепешки можно было в течение многих месяцев. Использовалась и кора лиственницы, растущей в субарктических районах Северной Америки, Европы и Сибири. Сибирские народы делали из этой коры похлебку, а североамериканские индейцы заваривали ее как чай.

Не обошел человек своим вниманием также камедь и смолу деревьев. При повреждении некоторые деревья выделяют сок, который, застывая, образует наплывы на коре. Если наплывы растворяются в воде — значит, это камедь (гумми), если нет — смола. И то и другое обладает питательными и лечебными свойствами, богато сахарами и минеральными солями; и то и другое хороший растопочный материал. Многие коренные американцы любили жевать застывший сок. В сущности, это своего рода «кровь» растений, которую можно есть и пить, подобно крови большинства животных, а также готовить различными способами.

Хорошо известен и высоко ценится сок кленов. Значительное

его количество идет на производство сахара и сиропа, чем в США занимается целая отрасль пищевой промышленности. Популярен в употреблении также сок березы, тсуги, мескитового дерева и сосны, хотя сахара в нем меньше, чем в кленовом. Сок всех этих деревьев можно употреблять сырым, а можно кипятить.

Съедобны и листья некоторых деревьев, хотя «Руководство по выживанию для армии США» рекомендует ограничиться тремя: акацией, баобабом и сассафрасом. Между тем таких деревьев гораздо больше, среди них, например, ель, ива, тсуга и сосна. Хвою вечнозеленых деревьев можно заваривать как чай. Сассафрас — распространенное дерево на востоке Северной Америки, где оно растет вдоль дорог и по лесным опушкам. Молодые веточки и листья сассафраса можно есть свежими и засушенными, добавлять в супы. Обнажите подземную часть его ствола, снимите с нее кору и высушите ее, после чего заваривайте как чай. Молодые листья, цветы и стручки акации, растущей в большинстве тропических районов, можно есть и сырыми, и в виде кулинарного блюда.

Используется в пищу и баобаб, дерево с таким толстым стволом (до 10 метров в диаметре!), что в нем можно выдолбить настоящее жилище. Баобаб растет в африканской саванне (там его высушенные и растолченные листья называют *лабо* и пекут из них хлеб), в отдельных районах Австралии и на Мадагаскаре. Молодые листья этого дерева добавляют в супы и тушеные блюда, а также готовят как овощи. Из мякоти больших тыквообразных плодов, которые иногда называют обезьяньим хлебом, готовят прохладительный напиток.

Ивы, к которым очень неравнодушны олени, — первый появляющийся из-под снега источник витамина С. Молодые ивовые листья можно есть сырыми, лучше в смеси с другой зеленью. Их также можно отваривать и готовить на пару.

Запомните общее правило в отношении листвы: следует использовать только молодые листочки — они, как и молодые особи животных, птиц и других живых существ, нежнее и поэтому легче перевариваются желудком.

Наконец, съедобна и древесина некоторых деревьев. Что касается уже упоминавшегося сассафраса, то его молодые веточки можно очищать от коры и жевать либо варить для получения чая. То же верно в отношении можжевельника (он растет в богатых солнцем районах Северной Америки и Северной Европы, в Азии, вплоть до Японских островов, и в горах Северной Африки) и березы, веточки которой следует просто опустить в кипяток, но не варить, так как более высокая температура убивает приятный аромат грушанки.

Отдельная история — стволы двух пальмовых деревьев. Более известное и важное из них — саговая пальма, родина которой острова Индонезии. Из ее древесины получают желтоватую муку, важнейший продукт питания населения отдаленных островов. На Молуккских островах основу рациона местных жителей составляет именно саго, а не рис. Из этого региона саго экспортируется на другие острова Тихого океана и в Европу.

В стволе высокой пальмы бури, растущей по берегам островов Карибского моря, содержится крахмал. Сердцевину ствола можно есть сырой, лишь измельчив на удобные для жевания кусочки. Кроме того, древесину бури можно мелко порубить, высушить и перемолоть. Муку смешивают с водой и из полученного теста делают лепешки, которые жарят на сковороде или на решетке. Верхний конец ствола, скрытый под шапкой широких веерообразных листьев, также можно есть в любом виде, чаще всего его отваривают.

«МАРМАЙТ» И «ВЕГЕМАЙТ»

Пожалуй, лишь немного больше времени, которое уйдет у вас на чтение этой книги, длилось мое увлечение новомодными пищевыми добавками, покорившими в начале 70-х годов воображение миллионов людей. Я ел гамбургеры с тофу, по нескольку дней питался только специальными коктейлями и травным чаем, ухаживал за ростками пшеницы в ящике на своем подоконнике, с которыми потом готовил отвратительные питьевые смеси. Именно в тот период я обнаружил в заведении, которое мы тогда именовали магазином здоровой пищи, австралийскую консервированную пасту для сэндвичей под названием «Вегемайт».

— Что это? — спросил я продавщицу, женщину в облегающей униформе, жевавшую плитку из цератонии.

— Считайте, что это арахисовое масло из Австралии, — услышал я ответ. — Оно богато тиамином и пантотеновой кислотой, а кроме того, заметьте, содержит много витамина В, а вы знаете, насколько он важен для наших нервов. У «Вегемайта» яркие вкус и запах, а его действие благотворно скажется на вашем зрении, пищеварении и состоянии кожи. Вам сколько банок?

Я сам тогда носил рубашку в обтяжку, а потому купил одну баночку и, последовав совету продавщицы, отправился домой испытывать свое приобретение (естественно, с хлебом «Семь злаков»). По дороге прочитал состав: экстракт дрожжей, соль, экстракт солода, натуральный ароматизатор. Все просто.

Что ж, витаминов в «Вегемайте», вероятно, действительно было много, как почти во всем, что я ел в те золотые времена, но вот чем он меня больше всего впечатлил, так это специфическим багрово-коричневым цветом, почти черным, и мягкой, липкой консистенцией, живо напомнив мне смазку, скапливавшуюся в моторе моего «Фольксвагена». А заполнивший кухню тяжелый запах не мог понравиться даже проросшей пшенице. Не испорченная ли банка мне досталась? Да нет, ведь женщина предупредила, что запах будет «ярким». В конце концов я взял нож и так, словно это было арахисовое масло, намазал толстый слой пасты на кусок хлеба. Помедлив, откусил… Тогда я еще не слышал отзывов типа «консервированный анализ кала», но в тот момент мыслил примерно этими категориями. Представьте анчоусы, перебродившие до состояния, при котором явственно начинает ощущаться вкус соли.

Но только попробуйте высказаться в этом смысле в Австралии, где «Вегемайт» почитается не меньше, чем медведь

коала и пиво «Foster's». За такие слова вы рискуете оказаться на решетке рядом с «креветками от Крокодила Данди». В Австралии и в любом уголке мира, где живут австралийцы, «Вегемайт» — нечто вроде национального блюда, предмет пылкой и беспощадной любви.

Простой способ убедиться в преданности по крайней мере части австралийцев этому продукту — прогуляться по Интернету, где я лично нашел ссылки на более чем 1000 ресурсов — преимущественно в официальном чате производителя, — в которых превозносятся достоинства «Вегемайта», размещаются запросы соотечественников за рубежом («Может, кто-то знает, где найти "Вегемайт" в Эдмонтоне, Канада? Запас кончается, срочно нужно еще»), дается отповедь критикам. Прочитал я и несколько шутливых советов поклонникам «Вегемайта» — в частности, предложение переспорить приятеля, сунув ему в рот полную ложку этой пасты, а отправляясь на собеседование по поводу устройства на работу, намазать немного «Вегемайта» на ладонь, чтобы, когда пожмете интервьюеру руку… в общем, думаю, достаточно, чтобы оценить накал эмоций. Невольно задаешься вопросом: не вызывает ли это средство задержки в умственном развитии?

Согласно официальной истории продукта, в 1922 году молодой австралийский бизнесмен по имени Фред Уолкер попросил одного из своих химиков, доктора Сирила Каллистера, провести серию экспериментов с отработанными дрожжами и солодом, оставшимися после приготовления пива на соседней пивоварне «Carlton & United Breweries». В то время на рынке уже появился английский состав под маркой «Мармайт», производившийся из подобного же сырья, и Уолкер решил потеснить англичан с помощью аналогичного отечественного продукта.

Анализ исходных материалов показал высокое содержание витаминов и прочего — о чем мне рассказали спустя пятьдесят лет, — и вскоре в нескольких австралийских магазинах появилась новая паста для сэндвичей под маркой «Парвилл» (игра слов: «Мармайт» звучит как «Мама не смогла», а «Парвилл» — как «Папа сможет»). Вскоре, впрочем, Уол-кер передумал, и по результатам объявленного конкурса пасте доктора Каллистера было присвоено название «Вегемайт». Упакованный в баночки цилиндрической формы и объявленный «чистым растительным экстрактом», «Вегемайт» первоначально позиционировался как детское питание. В рекламном стишке о нем были такие слова:

Мы малышки вегемайты,

Мы блестим, как солнце в лужах.
Мы едим наш «Вегемайт»
На завтрак, обед и ужин.

Несмотря на сомнительные вкус и запах, равно как и литературные достоинства рекламных стихов, продукт стал неплохо продаваться, и, когда с началом Второй мировой войны японцы оккупировали часть принадлежавших Австралии островов, «Вегемайт» стал одним из основных продуктов на кухне австралийцев, в том числе и в рационе австралийских солдат, сражавшихся бок о бок со своими британскими союзниками в Европе и Сахаре, Бирме и Малайзии.

После войны компанию Уолкера приобрел американский пищевой гигант «Kraft», который производит «Вегемайт» и по сей день. Он же продает расфасованные пластинки сыра с этой пастой. Австралийцы говорят, что сыр и «Вегемайт» идут рука об руку, как арахисовое масло и желе (добавление «Вегемайта» к сыру придает последнему серый оттенок). Они же сказали мне, что «Вегемайт» следует намазывать очень тонким слоем — я сдуру наложил с сантиметр толщиной, — дескать, хорошенького понемножку.

Еще один рецепт сэндвича. Намажьте на один кусок хлеба «Вегемайт», а на другой — мед, положите между ними сыр — и получите «австралийский кисло-сладкий сэндвич». Некоторые любят поджаривать бутерброды с пастой и сыром в гриле. Именно с бутербродами «Вегемайт» в основном и потребляется, хотя, конечно, эта паста может добавляться в запеканки, тушеные блюда и т. д.

Сегодняшний «Вегемайт» тоже содержит экстракты из старых дрожжей и солода, морскую соль, хлорид калия, жженый сахар, цианин, гидрохлорид тиамина, рибофлавин. Не так давно по просьбам энтузиастов здорового питания содержание соли было снижено с десяти до восьми процентов.

История «Мармайта» более долгая. Разработан и выпущен на рынок он был в Великобритании в 1902 году. Я начал с «Вегемайта» только потому, что попробовал его раньше (когда жил на Гавайях). «Мармайт» возник в моей жизни и исчез из нее значительно позднее.

«Мармайт» — зарегистрированная торговая марка «CPC International Inc.». Компания находится в городе Бертон-он-Трент, графство Суррей, а дрожжи получает от расположенной неподалеку пивоварни «Bass Pale Ale». Ряд компаний в других частях света выпускают под тем же наименованием аналогичные

продукты, обычно пользуясь слегка измененной рецептурой: одни добавляют экстракт из проросших зерен пшеницы, другие — различные травы и специи, некоторые подслащивают пасту небольшим количеством сахара и карамели (консервативно настроенные фанаты «Мармайта» утверждают, что подсластители ослабляют действие пасты, и считают ниже своего достоинства пользоваться вариантами «для слабаков»). Пивоварни обычно платят производителям «Мармайта» за вывоз барды, таким образом, расходы последних на сырье минимальные.

Любопытно, что корни названия этой пасты французские, то есть связаны с не самой близкой британцам европейской нацией. Согласно «Гастрономическому Ларуссу», название продукта (во французской транскрипции — «Мармит», при том же написании) буквально означает металлический котел или керамический горшок с крышкой и двумя ручками, с ножками или без, в зависимости от того, ставится котел в печь или на плиту; объем его обычно значительный — до 500 литров. Если еще больше углубиться в историю, то обнаружится, что название котла (а следовательно, и продукта) произошло от старофранцузского слова, означающего «лицемер» — дескать, неизвестно, что скрывается под крышкой этой утвари. Так-то. Изображение сотейника красовалось на первых керамических баночках с пастой и позже перекочевало на стеклянные, используемые производителями «Мармайта» и сегодня.

Почему же так много людей хранят верность этой пасте? Потому что наряду с балутом на Филиппинах, хаггисом в Шотландии, дуриа-ном в Юго-Восточной Азии и так далее «Вегемайт», «Мармайт» и подобные им составы для сэндвичей («Промайт», «Боврил» и др.) относятся к категории продуктов, непременным условием потребления которых в зрелом возрасте является привычка, развившаяся в раннем детстве. Подтверждением служат слова директора «CPC International Inc.» Марка Уэринга, сказанные в интервью *New York Times*: «Наши исследования показывают, что если человек не познакомился с "Мар-майтом" до трехлетнего возраста, то маловероятно, что он понравится ему в дальнейшем».

Как бы то ни было, эта паста нравится многим. Британцы, питающие слабость к блюдам со странными названиями, типа «Бульканье и писк», «Жаба в норе» и «Член в горошек», ежегодно покупают 24 миллиона баночек. Цитируя ту же *New York Times*, «Мармайт» воспринимается ими «как национальный символ, наряду с королевской династией и воскресным ростбифом». «Тот факт, что нет ни одного иностранца, которому паста пришлась бы по вкусу, лишь возвышает ее в глазах англичан, делает символом

непреходящих британских обособленности и заносчивости», — заключает газета.

КРУПНЫЕ И ОДНОКЛЕТОЧНЫЕ ВОДОРОСЛИ

Люблю их. Да, они скользкие, иногда упругие, как резина, и нередко выглядят как пена — вид не слишком аппетитный. И все же когда вытягиваешь их из кораллового рифа или снимаешь с прибрежных камней, чтобы понюхать и попробовать, — словно возвращаешься туда, откуда все мы, по мнению ученых, однажды вышли, прикасаешься к тому, что некогда, возможно, было основным продуктом нашего повседневного рациона.

Я говорю о крупных многоклеточных водорослях, об одноклеточных и колониальных организмах, содержащих хлорофилл и развивающихся в водной среде.

В некоторых частях света водоросли — вполне привычная еда, там их не воспринимают как что-то необычное. В одном из таких уголков, на Гавайях, я много лет жил, сам собирал в океане несколько видов водорослей, которые регулярно попадали ко мне в суп, салаты и блюда с овощами. Для меня в этой пище нет ничего странного. Сегодня я живу в той части Азии, где люди относятся к водорослям так же. Тем не менее для большинства жителей нашей планеты водоросли остаются пусть и съедобной, но в лучшем случае нежелательной растительной экзотикой, хотя порой, сами того не сознавая, они потребляют их в пищу, в частности синезеленые, бурые и красные водоросли — в виде сладостей, сгустителей, эмульгаторов, стабилизаторов и пищевых добавок.

Китайцы еще пять тысяч лет назад использовали водоросли в медицинских целях — для лечения зоба, бронхита, абсцесса и желудочно-кишечных заболеваний. В Средние века монахи употребляли желе из водорослей как желудочное средство. Этими старыми рецептами люди с успехом пользуются и сегодня.

Кроме того, во многих прибрежных районах люди тысячелетиями используют водоросли как удобрение под посевами зерновых культур, особенно там, где почва бесплодна или отсутствует вообще (водоросли смешивают с песком). В Ирландии в XVII веке стоимость участков вблизи побережья порой была на 65 % выше, чем в глубине острова, и не из-за красивых видов, а из-за водорослей, которые можно было использовать в сельском хозяйстве.

Сегодня водоросли рассматриваются как идеальный спутник человека в космических путешествиях. Люси Кевалер серьезно изучила предмет и в своей опубликованной в 1961 году работе

«Чудесные свойства водорослей» написала следующее: «Представители многих видов состоят лишь из одной клетки — ни корней, ни стебля, ни листьев, ни цветков. Но именно предельная простота делает эти водоросли идеальными для использования в космических кораблях. Все, что нужно им для роста, — это вода, свет, выдыхаемый пилотами углекислый газ и ряд минеральных веществ, которые можно получить из отходов жизнедеятельности человека. Водоросли растут с потрясающей быстротой, и небольшое их количество будет вырабатывать кислород на протяжении всего пути до Марса и обратно».

В написанной позже «Энциклопедии повседневной кухни для женщин» Кевалер указывает на широчайшую географию распространения этих примитивнейших растений (ископаемые остатки возрастом от двух до трех с половиной миллиардов лет свидетельствуют об отсутствии значительных структурных изменений). Вот что она пишет: «Куда бы вы ни отправились, везде отыщете водоросли в той или иной их форме: в холодном океане у суровых берегов Новой Англии и Скандинавии, в теплых водах Тихого океана, ласкающих пляжи Калифорнии и Гавайев, в Индийском океане и в пресноводных прудах. Есть гиганты почти в милю шириной и в несколько миль длиной, есть крохотные шарики, узкие ленты, пучки листьев, переплетения нитей и изысканные кружева, напоминающие ветви папоротника. На мелководье вблизи берега можно обнаружить зеленые, желто-зеленые, синие и бурые водоросли, а в глубине едва просматриваются темно-красные и бордовые, колышущие своими живописно изрезанными, нежными листьями». Это, безусловно, сильная сторона водорослей: они гибки и вездесущи.

Все больше ученых и экономистов предсказывают, что в наступившем столетии водоросли наконец превратятся в один из основных мировых источников пищи, в важное средство решения проблемы голода. Хорошо известно, что эти «морские овощи» растут обильнее, чем наземные, и уже поэтому обеспечат значительно большую урожайность. И никаких отходов, тогда как по крайней мере половина массы привычных нам овощных и зерновых культур используется не по прямому назначению. Только при выращивании водорослей можно использовать в пищу все растение — у него нет несъедобных частей.

Насчитывается около 30 тысяч видов водорослей — доля их в общем объеме земной биомассы составляет 70 %, ими же вырабатывается 80 % кислорода. Конечно, не все они съедобны, однако, как отмечает Кевалер, «полезных и безопасных видов водорослей так много, что народы, живущие за счет моря, выработали способы превращения их в пищу. Всякий

приезжавший в Эдинбург примерно сто лет назад, непременно слышал крики уличных торговцев, призывавших покупать подслащенную смесь темно-красных и нитчатых водорослей, по вкусу напоминавшую арахис. Британские китобои собирали красные водоросли, которые были чуть ли не единственной свежей растительной пищей, доступной морякам в долгом плавании. В некоторых районах Уэльса водоросли популярны и по сей день. Среди современных пожилых ирландцев можно встретить немало таких, кто придерживается старой традиции жевать вместо табака высушенные темно-красные или озерные водоросли».

Эти создания природы употребляются человеком в пищу с незапамятных времен. Известно, что люди, в древности населявшие Африку, Мексику и Британские острова, собирали тину со стоячих вод и выпекали из нее что-то вроде хлеба и блинов, а индейцы, жившие на западном и восточном побережьях Американского континента, ели ульву. Сегодня для евроамериканцев из водорослей производится широкий ассортимент продуктов, реализуемых как «натуральные» пищевые добавки в дорогих магазинах. Агар-агар, экстракт водорослей Тихого и Индийского океанов, продается в лентах, брикетах и в виде порошка. Его растворяют в горячей воде, после остывания которой образуется студенистая масса, широко используемая для приготовления пудингов, мороженого, пирогов, желе, конфет и консервированных супов. На этикетках подобных продуктов вы прочтете слова «альгинатный», «альгиновая кислота» и «карраген».

Когда в XVI веке испанские мореплаватели прибыли в Новый Свет, они обнаружили, что ацтеки питаются в основном маисом, бобами, тыквой и загадочной синезеленой тиной, которую собирают с поверхности озера Тескоко, вблизи нынешнего Мехико. Индейцы называли ее *текуитлатлъ*. Сегодня она известна как спирулина, пресноводная водоросль с 60 %-ным содержанием белка, один из лучших строительных материалов для мышц. Для сравнения: в сыром мясе — 27 % белка, в сое — 34 %. Кроме того, в спирулине много витаминов — от А до Е, а также кальция, железа, натрия и магния. Сегодня она культивируется в Калифорнии, на Гавайях и Тайване, в Таиланде и Японии.

Нигде в мире водоросли не пользовались и не пользуются ныне такой популярностью, как в Стране восходящего солнца: здесь, по некоторым оценкам, их доля в рационе питания составляет 10 %. В пищу идут преимущественно два вида водорослей. Первый — *конбу*, или большие бурые водоросли,

ключевой компонент крепкого бульона *дат*, который, в свою очередь, является основой мисо, темпуры и соуса для сукияки. Этими водорослями приправляют рис и овощи, из них плетут маленькие корзинки, которые затем жарят и подают с овощными блюдами. Один кулинар предлагает нарезать конбу маленькими кусочками и запекать с фасолью в духовке. Другие предпочитают запекать их, приправив имбирем и уксусом, или тушить с курицей. Основное назначение бурых водорослей — усиливать аромат блюд. Именно из них японцы впервые выделили глутамат натрия. Тем не менее эти водоросли ценятся и за свои вкусовые качества.

Второй вид — *нори*, бордовые водоросли, которые сушат и толкут или прессуют для получения пластов толщиной с лист бумаги, в которые заворачивают суси или рыбу. Нори как приправой посыпают соусы, супы, салаты, сухие смеси, приготовленные овощи и гарниры. Эти водоросли можно жарить на углях до хрустящего состояния и есть как закуску. Вскрытую упаковку с пластами нори можно держать в морозильнике в закрытом целлофановом пакете или в банке. Пласты быстро размораживаются и могут многократно замораживаться вновь. Порошок или хлопья нори следует хранить в сухом месте, вдали от прямых солнечных лучей и источников тепла. Имейте в виду, что спустя несколько месяцев аромат улетучится. Для усиления аромата непосредственно перед использованием хлопья следует перетереть пальцами.

В разных частях света, с учетом местных вкусов и наличия тех или иных водорослей, люди употребляют в пищу и многие другие виды этого растения. В Японии и Корее водоросли веками едят свежими, особенно весной; в других местах их продают сушеными, а потому размачивают и тут же добавляют в суп или в овощной салат. Карраген, встречающийся по обе стороны Атлантики, в Великобритании также добавляют в суп и едят с другими овощами. Красные водоросли теплых океанских вод входят в рацион жителей островов южной части Тихого Океана. Пресноводные водоросли в виде зеленых студенистых шариков в Китае и в отдельных районах Европы и Америки сушат и добавляют в суп.

Несмотря на почти повсеместную доступность и возможность включения в самый широкий ассортимент блюд, водоросли остаются редким — а для некоторых даже неизвестным — продуктом питания. И все-таки ситуация меняется. Типичного западного поклонника пищи из водорослей представляет собой Ларч Хэнсон, известный американский защитник природы и хозяин «Main Seaweed Company». В своей брошюре «Съедобные

морские растения у побережья Новой Англии. Руководство для собирателей» Хэнсон описывает приемы сбора, хранения и включения в разнообразные блюда полдюжины наиболее распространенных видов водорослей (нори, ульва, карраген, бурые и темно-красные водоросли и др.), а также способы их подготовки к употреблению в пищу. Хэнсон, продающий водоросли по почте тем, кто не хочет или не может собирать их самостоятельно, рекомендует две книги, в которых содержится значительно большее, чем где бы то ни было, число рецептов: «Кулинарию с использованием морских растений» Питера и Монцы Брэдфорд и «Полное руководство по макробиотической кухне» Эвелин Куши.

Суп-мисо с бурыми водорослями

Для быстрого приготовления нарежьте 12-сантиметровый сегмент бурых водорослей (ламинарии) более мелкими кусочками и на полчаса замочите их в воде (используйте для этого небольшую кастрюлю). Добавьте воду, так чтобы ее объем составлял 1,2 литра, и доведите до кипения. Теперь добавьте нарезанные овощи: морковь, лук, корень сельдерея и зелень. Когда овощи станут мягкими, снимите кастрюлю с огня и добавьте в бульон 2 ч. ложки пасты мисо, предварительно разведенной в небольшом его количестве. Суп готов.

Печеная фасоль с бурыми водорослями

Замочите на ночь 2 стакана фасоли, затем, слив воду, промойте ее, поместите в тяжелую кастрюлю с массивным дном, залейте водой и варите на медленном огне в течение 15 минут. Нарежьте бурые водоросли, подобные японской конбу, мелкими кусочками, опустите в кастрюлю с фасолью, добавьте воды и час держите в духовке, нагретой до 180 °С. Добавьте нарезанную луковицу и готовьте еще 30 минут. Для придания остроты можно добавить горчицу. Следите за количеством воды: если ее будет мало, фасоль станет сухой, если много — не получится подливка. Из других овощей в это блюдо добавляют лопух, морковь, корень сельдерея, грибы ситаке, сельдерей, итальянскую петрушку, чабер садовый.

Темпура из нори

Кляр: смешайте 1 стакан муки грубого помола, 2 ст. ложки аррорута[19], 1 стакан воды, щепотку соли. Поместите смесь в прохладное место.

Налейте в сковороду-вок сафлоровое масло слоем 5–7,5 сантиметра и нагревайте до тех пор, пока капля кляра не будет быстро тонуть в нем, а затем тут же всплывать. Наломайте нори небольшими кусочками, обмакните их в кляр, опустите в горячее масло и жарьте, пока не подрумянятся; потом, чтобы не остыли, держите в духовке, нагретой до 60 °С. Едят их, макая в соус, состоящий из 1 ст. ложки сока тамаринда, 1 ст. ложки воды или бульона из конбу, 1 ч. ложки мирина[20] и щепотки тертого имбиря.

Ларч Хэнсон. «Съедобные морские растения у побережья Новой Англии»

РАСТЕНИЯ-ГАЛЛЮЦИНОГЕНЫ

«Вам счастливую пиццу, очень счастливую или очень-очень счастливую?» — этот вопрос я услышал в Пномпене во время обеда. Тогда на местном Русском рынке уже не продавали бушелями ганджу, и правительство запретило полицейским и военным выращивать «травку» на экспорт. Тем не менее с 1994 до по крайней мере 2003 года на берегу реки в черте города работали целых пять пиццерий, в названии которых ключевым было слово «счастливый».

Название первой, «Happy Herb's», изначально не было напоминанием о том, что ганджа — трава (*herb* — в переводе с английского «трава»), а лишь указывало на имя повара-американца — Херберт. К 2003 году американца уже мало кто помнил, но смайлики в меню остались. У меня был приятель, который жил в камбоджийской столице и, по его словам, однажды посетил эту пиццерию. Так вот, место, где он перед этим оставил машину, он вспомнил только спустя два дня.

В свой недавний приезд в Пномпень я посетил «Happy Phnom Penh Pizza», что неподалеку от Клуба иностранных корреспондентов. Говорящий по-английски любезный владелец и управляющий заведения, по имени Чан Ауэр, лет тридцати, предложил мне меню из двадцати пяти видов пиццы. Чан пригласил меня на кухню, где показал банку из-под «Nescafe», полную ганджи. Он объяснил, что измельчает траву в кухонном комбайне, а затем пропускает через сито для получения однородного порошка. Достав из холодильника тонкий круглый пласт из теста, Чан намазал его томатной пастой, а потом посыпал ганджой — ее количество зависело от выбранной клиентом степени «счастья» — и сверху положил сыр и другие ингредиенты. Затем пицца запекалась как обычно, при этом тепло активировало тетрагидроканнабинол (ТГК), который и давал посетителю то, за чем он пришел.

Потреблением марихуаны и многих других растений, обладающих психотропным действием, ради наркотического опьянения и/или по религиозным мотивам — а нередко и ради дополнительных вкусовых ощущений (например, из их семян делают масло и добавляет его в обычные блюда) — человечество занимается более пяти тысяч лет, и сегодня эта практика, похоже, переживает новый подъем в условиях, когда глобальная кампания борьбы с ней, которая велась более пятидесяти лет преимущественно США, по-видимому, начинает выдыхаться. Путешественники, да и многие домоседы (с учетом того, где

живут) все чаще получают и принимают такие вещества с пищей, по мере того как набирают обороты легализация и декриминализация, ширится признание безвредности — если не полезности — галлюциногенных веществ (в значительной степени вследствие ослабления страхов, нагнетавшихся властями).

Наибольшей популярностью пользуются ныне производные от конопли посевной. Ее родиной считается Америка, Северная и Южная, (хотя в Китае она выращивается с третьего тысячелетия до нашей эры), но произрастает она сегодня практически повсеместно, за исключением Арктики и Антарктики (но и там при желании ее можно культивировать в помещениях, под мощными лампами). Прочные волокна этого растения издавна используются для производства веревок и одежды; в годы Второй мировой войны многим американским фермерам настоятельно рекомендовали выращивать коноплю в оборонных целях.

В Древней Греции ели жареные семена конопли, а согласно «Оксфордскому кулинарному путеводителю», они и сегодня используются в качестве пищевого продукта «в Польше и в отдельных областях России, где на конопляном масле готовят еду. Семена конопли (*асаноми*) едят в Японии в составе жареных гамбургеров с тофу». Впрочем, такие способы употребления никак не связаны с галлюцинациями.

Конопля перерабатывается и в «наркотические» продукты, такие, как шоколадные пирожные с гашишем, ставшие широко известными в 60-е годы, когда «Поваренной книгой Алисы Б. Токлас», книгой воспоминаний о Париже 20-х годов, вдруг увлеклось новое поколение читателей. Алиса и ее единомышленница Гертруда Стайн почли бы за честь знакомство с Мери Джейн Ратбан, удостоившейся прозвища Сладкая Мери за то, что приносила пациентам больницы в Сан-Франциско пирожные, которые особенно помогали больным СПИДом. Активность Мери Ратбан немало способствовала принятию в 90-е годы закона штата Калифорния, разрешающего медицинское использование марихуаны. Ратбан скончалась в 1999 году в возрасте 77 лет.

Во многих частях света ганджу употребляют не для избавления от боли, а как веселящее средство и в культовых ритуалах. Индийские садху, похоже, курят ганджу беспрерывно, и она же в этой стране — ключевой компонент самых разных, вполне легально реализуемых блюд и продуктов, преимущественно напитков и десертов на основе йогурта. Растафари Ямайки также придают ее курению религиозный смысл. В Нидерландах открыты кофейни-курильни. В Марокко популярностью пользуются конфеты *маджун*. В отдельных

районах Юго-Восточной Азии ганджу, чили и другие приправы, например галангал и лимонное сорго (измельченные и поджаренные на сковороде, только чтобы активировать ТГК; их снимают с огня сразу при появлении дымка), разминают в пасту, которую в небольших ресторанчиках по желанию клиента (хорошо знакомого) добавляют в супы и карри. Книги с соответствующими рецептами продаются по почте.

Одна из таких книг, «Кушанья с ганджой», 68-страничное руководство по кулинарии со множеством рецептов, была в 1998 году анонимно издана в Англии. Автор, который предпочел назваться просто Эриком, подчеркивает, что, «употребив ганджу и гашиш в пищу, вы забалдеете сильнее и на гораздо большее время, чем выкурив то же их количество». Он же советует приглушить характерные вкус и запах — Сладкая Мери несколько раз подвергалась аресту после того, как аромат ее выпечки разносился по всему многоквартирному дому, — другими ароматными продуктами: шоколадом, кофе, свежими травами, специями или крепкими алкогольными напитками, например темным ромом, бренди или красным вином. Некоторые рецепты навеяны Востоком: «Священное ги» (индийское масло из молока буйволицы. — Пер.), «Паста банг» — другие явно ориентированы на западный вкус: «Печенье с арахисовым маслом», «Вегетарианский гамбургер», «Суп из побегов спаржи», «Пицца Мэриджейн». Есть даже раздел, посвященный приготовлению блюд в микроволновой печи. Большинство рецептов предполагают использование «конопляного масла» (растопить в сковороде сливочное масло, добавить порошок ганджи и готовить при постоянном помешивании в течение получаса на медленном огне) или «Пасты банг» (отваривать листья ганджи в течение 5 минут, затем отжать и растолочь в ступке с добавлением небольшого количества молока). Полученные таким образом продукты можно хранить в холодильнике.

И последнее о ганджe и питании. У большинства людей пища с марихуаной повышает аппетит и за счет этого помогла больным СПИДом — этот недуг и применяемые при его лечении препараты очень часто приводят к потере веса. Что касается остальных, то аппетит нередко повышается до такой степени, что, пребывая в состоянии наркотического опьянения, в продуктовые магазины лучше не заглядывать.

Свой вклад в современную галлюциногенную гастрономию могут внести и другие растения:

МАГИЧЕСКИЕ ГРИБЫ. О самом известном из них — мухоморе, создавшем Страну чудес Алисы, мы уже поговорили (см.: Ядовитые растения, с. 237). Однако наиболее популярны

другие грибы, обладающие не столь фатальным действием. В 1957 году в журнале Life была опубликована статья ботаника Ричарда Шалтеса «В поисках магических грибов». Следствием публикации стало появление в Соединенных Штатах небольших сушеных грибов с длинной ножкой, вскоре ставших широкоизвестными благодаря содержанию в них активных веществ — псилоцибина и псилоцина, а также усилиям Тимоти Лири, одного из идеологов американской наркокультуры 60-х годов. Шалтес собирал свою коллекцию на территории от юга Мексики, где эти грибы использовались индейцами именно как галлюциноген, до Амазонии. В этом обширном регионе ученый работал четырнадцать лет, он описал тысячи «новых» растений, из которых около двух тысяч обладали лекарственным действием. Практика использования «психоделических» свойств грибов известна со времен испанской конкисты, а каменные изображения грибов в Гватемале датируются периодом с 200 года до Р. Х. до 300 года по Р. Х. Имеются свидетельства существования в Мексике, с XVI века и позже, культа грибов.

Начиная с 60-х годов прошлого столетия гриб-галлюциноген стремительно завоевывает и другие части света. Он в буквальном смысле оккупировал склоны горы Халеакала на Мауи, где пасущийся скот обильно удобрял вулканическую почву, и со временем добрался до Амстердама, где его продавали в так называемых смарт-шопах под вывесками типа «Полеты сознания», «Волшебная долина» и «Внутреннее пространство».

В 1999 году голландский суд высказался против запрета на торговлю свежими грибами этого вида и в то же время ограничил продажу сушеных, которые варят и настаивают для получения пьянящего напитка.

ПЕЙОТ. Культовое использование пейота (*Lophophora williamsii*) официально разрешено членам Церкви коренных американцев, религиозного объединения, сформированного на базе практик коренных народов, некогда населявших юго-западные районы сегодняшнего Техаса и север Мексики. В остальных случаях пейот запрещен как опасный наркотик.

«Церковь пейота», как ее иногда называют, объединяющая сегодня 300 тысяч человек, была основана в XIX веке. Адепты обычно принимают пейот в виде чая или порошка и говорят не о «кайфе», а о «моментах интенсивной духовной рефлексии». Неудивительно, что столь ценное средство для «рефлексии» было заимствовано и длинноволосым племенем (хиппи. — Пер.), которому проповедовал Лири. Многие в то время считали пейот «ЛСД от матери-природы».

Поскольку горьким вкусом нас было не испугать, мы с женой

тоже решили попробовать (это было в 1973 году). Тщательно вымыли светло-зеленые шарики и, памятуя о словах Мери Поппинс, заметившей, что немного сахара поможет проглотить даже самое горькое лекарство, бросили их в блендер и залили небольшим количеством клубничного йогурта. Вскоре после употребления жуткого вязкого месива я оказался во дворе, где меня выворачивало наизнанку. Далее последовали причудливые (порой чувственные) галлюцинации с суицидальными мотивами. Больше никогда не пробовал.

КАВА. Этот одновременно и успокаивающий, и тонизирующий напиток из корня одноименного перца (*Piper methysticum*) издавна готовят в Полинезии — в особенности на Фиджи, а также на островах Тонга и Самоа и, реже, на Гавайях — как атрибут культурных и религиозных церемоний. Если на Фиджи кава считается ритуальным напитком, то в США, например, это лишь еще одно «растительное снадобье» или «пищевая добавка», которая и не должна соответствовать обычным стандартам чистоты и безопасности, прописанным в федеральном Законе о продуктах питания, медикаментах и косметических средствах. Кроме того, каву представляют как афродизиак, хорошо сочетающийся с сеансами тантрической йоги, когда необходимо контролировать мысли и умело визуализировать, с тем чтобы не допустить оргазма.

Репутация натуральной альтернативы мышечным релаксантам и се-дативным медикаментам сделала капсулы и таблетки с кавой популярным на Западе препаратом, хотя в Калифорнии были случаи задержания водителей, севших за руль после его приема. Одного водителя, выпившего 23 чашки чая с кавой, суд оправдал, а в другом случае присяжные не пришли к единому мнению, заявив, что характер действия такого чая до конца не ясен.

Следует заметить, что в таких странах, как Германия, Швейцария, Австралия, Франция, Канада и Великобритания, на уровне правительств предприняты те или иные шаги в отношении кавы: от предостережения потребителей до полного запрета на продажу. В США Управление по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов указывает на наличие связи между употреблением препаратов из корня кавы и заболеваниями печени. Оно же предупреждает о том, что регулярное жевание корня приводит к разрушению зубной эмали. А вот женщин в Полинезии это не беспокоит. Среди них существует традиция садиться в круг и жевать сушеный корень кавы. Разжевав, они сплевывают его в одну на всех чашку, передаваемую из рук в руки, пока та не наполнится. Считается,

что в итоге из корня извлекается сок, действующий как наркотик. Полную чашу предлагают мужчинам, а в последние годы и наиболее любопытным и смелым гостям.

Печенье с ганджой

100 г несоленого сливочного масла.
100 г сыра стилтон, тертого.
4 капли соуса табаско.
30 г макового семени.
150 г молотых листьев ганджи или 7 г молотых бутонов.
60 г бланшированного и измельченного миндаля.
100 г пшеничной муки.
1 яйцо, взбитое.
3-4 г гашиша.

Взбить вместе масло и сыр до консистенции крема, добавить мелко молотую ганджу и все тщательно перемешать. Добавить миндаль, муку, 1/2 яйца и соус табаско, взбить смесь до получения однородной массы. Сформовать колбаску диаметром примерно 4 см, завернуть в пищевую пленку и поместить в холодильник. Спустя час нарезать колбаску тонкими кружочками, разложить их на слегка смазанном маслом противне, смазать оставшимся яйцом, посыпать маком и запекать 15 минут при температуре 200 °C до появления румяной корочки. Печенье можно хранить в морозильнике. Рецепт рассчитан на 25 печений, для одного человека будет достаточно двух-трех.

«Кушанья с ганджой» (1998)

Напиток из кавы и кокоса

30 г порошка кавы.
300 мл воды (или кокосового молока).
1 ст. ложка лецитина.
2 ст. ложки кокосового или оливкового масла.

Тщательно смешайте все ингредиенты. Рецепт рассчитан на 1–2 порции.

ДУРИАН

Мне жаль этот вкусный плод из Юго-Восточной Азии. Бедный дуриан! Мало того, что у него отталкивающий вид, — он еще и вонюч. Во многих отелях вам не позволят взять его с собой в номер. Это запретный плод во многих ресторанах. Запрет распространяется также на такси, автобусы и поезда. В самолетах компании «Singapore Airlines» эти плоды подлежат конфискации. В сингапурской подземке развешаны знаки с изображением дуриана в круге, перечеркнутом красной полосой. В январе 2003 года дурианы в грузовом отсеке австралийского авиалайнера вызвали настоящий переполох с полной эвакуацией пассажиров: грузчики решили, что смрад в самолете вызван атакой террористов.

Как говорят некоторые, у дуриана божественный вкус и дьявольский запах. Один писатель назвал его лимбургским сыром среди фруктов. Даже опытные повара описывают запах как нечто среднее между гнилым луком и испорченным сыром. Менее деликатные прибегают к таким живописным метафорам, как «падаль в сладком креме», или высказываются без обиняков: «Словно стоишь на краю выгребной ямы и лижешь мороженое».

Что ж, им виднее. Дуриан, название которого произошло от малайского слова *дури*, что значит «колючка», мало известен за пределами Азии и действительно обладает весьма… пикантным запахом. «Благоухание» спелого плода производит незабываемое впечатление, и спокойно пройти мимо торговца, расположившегося с пирамидой этих плодов на улочке Сингапура, Бангкока или Куала-Лумпура, под силу не каждому. В жаркий день «почуять» товар можно за пару кварталов. А между тем, несмотря на запах (усиливается по мере созревания плода), дуриан едва ли обойдется вам дешевле более ароматных фруктов. Почему? Потому что он… вкусный.

Говорят, для того чтобы полюбить дуриан, нужно родиться рядом с его запахом, как нужно родиться на Филиппинах, чтобы получать удовольствие от балута, в Китае — чтобы лакомиться рыбьим пузырем, в Великобритании — чтобы с аппетитом есть «Мармайт». В любом случае равнодушным к дуриану вы не останетесь: он вам либо очень понравится, либо будет отвратителен. Сам я ел его много раз, и, по-моему, не так уж он «божественно» вкусен, как утверждают его горячие поклонники, но и не так вонюч, как описывают противники. Правда, если только не перезрел. В противном случае я на стороне «Singapore Airlines».

Несмотря на строгие правила в отношении того, куда вы можете проносить дуриан, а куда нет, есть в Сингапуре ресторан под названием «Four Seasons», в меню которого в период плодоношения дуриана (с мая по август) появляется целый раздел с блюдами из него, а в другом ресторане, «Durian-House», расположенном на модной набережной Кларк-ки, дуриан — непременный компонент всех блюд и напитков: пудингов, молочных и фруктовых коктейлей, муссов, бобового творога, пасты из саго, пирогов, рисовых блюд, конфет, тортов, слоек, блинов, мороженого, лапши… Там же вам предложат — специально для тех, кто хочет весело перекусить в самолете, — тюбики с пастой из дуриана и баночки с этим фруктом, а также конфеты и сок в «специальной, непроницаемой для запаха вакуумной упаковке».

Дуриан — коренной житель Малайзии и столетиями культивируется человеком. Дерево может достигать высоты 30 метров, что существенно затрудняет сбор плодов. Дождаться, пока плод упадет, — самое простое, только вот чтобы не на голову. Плоды несколько отличаются друг от друга по форме и величине, но в среднем имеют размер мяча для игры в американский футбол, то есть их можно считать одними из самых крупных в мире. Жесткая зеленая кожура плода усеяна острыми шипами, что делает его похожим на булаву, средневековое оружие, представлявшее собой металлический шар с шипами, насаженный на длинную рукоятку, и применявшееся для ближнего боя. Вид, прямо скажем, неприветливый.

С момента посадки дерева до появления первых плодов может пройти целых 15 лет, тогда как у манго и других плодоносных тропических деревьев этот срок составляет 3 года. Так что предпочтения большинства фермеров очевидны. Угрожает культуре и продолжающийся в Таиланде, Малайзии и Индонезии процесс вырубки лесов. А между тем спрос на дуриан растет. В Гонконге, например, в среде состоятельных людей он приобрел статус ценного подарка, и потому сюда экспортируется большое количество плодов с плантаций других стран Юго-Восточной Азии. Так, в сезон сбора авиакомпания «China Pacific» ежедневно привозит в Гонконг из Бангкока до 100 тонн плодов! В Пекине цена одного плода может доходить до 50 долларов. И даже в Таиланде, одном из крупнейших производителей этой культуры, она может быть такой же, если это плод из Нонтхабури, провинции, примыкающей к столице с севера: знатоки утверждают, что там выращиваются лучшие дурианы.

Восторженным отзывам несть числа. Алфред Рассел Уоллес, естествоиспытатель Викторианской эпохи, работавший на

Малайском архипелаге и одновременно с его современником Чарлзом Дарвином разработавший теорию естественного отбора, говорил, что на Восток стоит ехать хотя бы ради дуриана. В 1999 году в журнале *Reader's Digest* этот плод окрестили «королем тропических фруктов, его величеством Дурианом».

Внутри плод, вес которого может достигать 5,5 килограмма, состоит из пяти (чаще всего) овальных долей с мякотью, имеющей цвет и вкус сливочного крема и обволакивающей семена размером с крупный бразильский орех. В Азии дуриан обычно едят сырым, как любой фрукт, предварительно вскрыв большим ножом внешнюю оболочку; другие варианты его употребления — с рисом или подслащенным сахаром и сливками. Кроме того, дурианы заготавливают, засыпав сахаром, солят и готовят как овощи. В Индонезии из него делают мармелад с кокосовым молоком. Семена также съедобны — их отваривают или жарят на решетке, как каштаны.

Порой можно услышать предостережения, касающиеся употребления дуриана с алкоголем. Некоторые плохо информированные люди говорят, что подобное сочетание может оказаться смертельным, но знатоки утверждают, что дело может кончиться лишь глубоким сном. Как бы то ни было, известна распространенная одним из информационных агентств сомнительная история о «тучном немецком туристе, который съел спелый дуриан, запил его бутылкой рисового виски "Thai Mekong", после чего лег в горячую ванну и… лопнул».

В 1996 году одна таиландская компания выпустила презервативы с ароматом дуриана, но власти идею не оценили. Заявив, что изделие подрывает имидж страны, они запретили его дальнейшую продажу. В 2003 году презервативы с тем же ароматом появились вновь, на этот раз в Индонезии, где были объявлены помощниками государства в его борьбе со СПИДом. Когда идентичная кампания была развернута на Филиппинах, громкий протест заявили те, кто усмотрел в этом пропаганду орального секса.

Некоторые люди считают, что дуриан обладает свойствами афроди-зиака, и в подтверждение приводят популярную поговорку: «Дурианы падают — саронги поднимаются».

Вопрос этот серьезно не изучался, а потому ни о каком научном подтверждении не может быть и речи, однако это никак не сказывается на продажах. И даже запах не помеха.

Мороженое с дурианом

1 кг ванильного мороженого.

1 банка консервированного дуриана.

Примерно на 10 минут поместите мороженое в холодильник, чтобы оно подтаяло, а пока займитесь дурианом. Слейте сок — потом можно либо смешать его с ананасовым или апельсиновым соком, либо полить им мороженое. Мякоть превратите в пюре с помощью кухонного комбайна или блендера или хорошо разомните вилкой. Переложите мороженое в большую чашку, добавьте пюре из дуриана и все тщательно перемешайте. Накройте чашку и поставьте в морозильник. Можно подавать сразу после заморозки или спустя день-другой.

КАКТУСЫ

Эта история, поверьте, абсолютно не выдумана, а мораль ее проста: прежде чем есть кактус, нужно удалить его колючки. Вещь, казалось бы, очевидная. В конце концов, перед употреблением в пищу большинство животных предварительно свежуют или по крайней мере освобождают от шерсти, птицу ощипывают, рыбу очищают от чешуи, дикобраза, полагаю, также лишают его грозных игл. Так вот, история эта произошла на огромном ранчо, расположенном на юго-западе Соединенных Штатов. Один мой приятель вдруг обратил внимание на корову, невозмутимо жевавшую колючую опунцию, выглядевшую как хаотичное скопление ушей Мики Мауса. (Весной или летом на кромке дисковидных стеблей этого суккулента появляются прекрасные цветы, а потом мясистые плоды, обычно красные или желтые.)

— Говорят, кактусы недурны на вкус, — произнес мой приятель.

Я утвердительно кивнул и спросил, не хочет ли он взять немного с собой, чтобы потом перекусить в нашем домике. Мы принялись срезать ножом плоские овальные «листья» и осторожно опускать их в рюкзак. Корова, продолжая жевать, невозмутимо смотрела на нас. И вдруг произошло неожиданное: мой приятель пристально посмотрел на корову и… откусил от кактуса. Он, видимо, решил, что человек ни в чем корове не уступает. Через мгновение раздался его вопль: десятки колючек тут же впились ему в губы.

— Кактусы особенно хороши с кровью, — сказал я. — Ну, ты даешь!

В одном, впрочем, мой приятель был прав: кактусы обычно едят сырыми, хотя и предварительно очищенными, без глохидий и колючек. Есть много способов: пройтись по ним небольшой веточкой с листьями, когда выбранный сегмент кактуса еще прикреплен к основному растению; надеть толстые перчатки и повалять оторванный сегмент по земле; обломать колючки с помощью мокрого толстого полотенца. (Рекомендуется пользоваться кожаными перчатками, хотя и они не всегда спасают от уколов; некоторые сборщики предпочитают действовать щипцами.) Затем нужно срезать по кусочку сверху и снизу, сделать продольный надрез и снять кожицу. Под ней — вязкая сладкая масса, которая, по мнению этноботаников, входит в рацион питания человека вот уже девять тысяч лет! Можно разрезать стебли напополам и есть мякоть ложкой, сбрызнув

соком лимона или лайма. Семена кактусов едят жареными или сушат на солнце и перемалывают в муку для выпечки хлеба. Кроме того, из семян получают масло. Мясистые стебли сушат для последующего употребления в пищу — делают из них мармелад и конфеты, в домашних условиях варят слабоалкогольный напиток.

Сегодня многие съедобные виды кактусов, в частности опунция, которая считается наиболее вкусной, — но не она одна! — распространились из родных для них районов Северной, Центральной и Южной Америки на области Южной Европы, Северной Африки, Ближнего Востока и далее по Азиатскому континенту, широко встречаются на Гавайях и в Австралии. Но почему столь же широко не распространилась практика употребления кактусов в пищу? Ведь это растение, кстати, легко выращивать и на приусадебном участке, и в помещении. Если садоводу-любителю нужна практически не требующая ухода пищевая культура, то кактус — идеальный кандидат. Просто посадите его на солнечном месте, и кактус вырастет без вашей помощи. Частый полив не потребуется, растению хватит редкого дождя и влаги туманов.

Тем не менее не многие фермеры занимаются их выращиванием. В израильской пустыне Негев профессор Университета Бен-Гуриона Иосиф Мизрахи и группа садоводов в 1996 году взялись за разведение, селекцию и продажу кактусов, поскольку считают, что со временем эти растения превратятся в весьма выгодную агрокультуру. В садах хозяйства выращивают более 80 диких видов плодоносных кактусов, включая монгонго из пустыни Калахари, индийское «пустынное яблоко» и марокканский аргон, а также 1500 одомашненных гибридов. Продукция поставляется преимущественно на специализированные рынки Европы.

Одних только опунций насчитывается около 250 видов. Все они родом из Америки, и лучше всего об их свойствах известно индейцам. Недаром опунцию еще называют индейской смоковницей. Индейцы-на-вахо собирали колючие диски (кладодии) с помощью рогатин, а апачи пользовались деревянными щипцами. Чаще всего стебли чистили и ели сырыми, а также заготавливали в сушеном виде. Иногда их разминали и перемешивали с вяленой олениной и жиром, получая блюдо, которое можно было есть руками или намазывать на грубый хлеб. Индейцы также поджаривали неочищенные диски на углях — жар уничтожал колючки; кроме того, они пользовались кактусом как аварийным источником влаги: очищали стебли и жевали сочную мякоть. Молодые листочки

тоже очищали, нарезали и варили как бобы либо жарили на жире или масле с другими овощами.

Питательные, но не слишком почитаемые как продукт, кактусы в районах, где они произрастают, используют в пищу нечасто, зато все чаще пробуют на вкус в других местах, и география этих мест постепенно расширяется. В Мексике и на юго-западе США молодые отростки опунции нарезают тонкими пластинками или дольками и готовят вместе с зелеными овощами, луком, перчиками чили, сыром, яйцами, специями и травами, получая в итоге начинку для тако. Их же добавляют в салаты и омлет. Парк Нобель, автор книги «Замечательные агавы и кактусы» (1994), советует собирать кладодии, которым несколько недель, когда их длина не превышает 30 сантиметров и еще нет колючек, и чистить картофельным или обычным ножом, вырезая глазки, из которых позже выросли бы иглы.

«Варите в небольшом количестве подсоленной воды (примерно треть от объема листьев) на медленном огне, пока не станут мягкими (около 10 минут). При желании опустите туда же лук, чеснок и цилантро, — пишет Нобель. — Если после варки и слива воды остается вязкая масса, промойте холодной водой. Вкус будет как у корнишонов или зеленого перца, а по консистенции — нечто среднее между волокнистой фасолью и окрой».

Во многих районах Мексики и юго-запада США, где кактусы называют *попал*, а еду из них — *нопалитос*, в последние годы возникла довольно мощная специализированная индустрия. Как следствие, в магазинах мексиканских продуктов появились консервированные кактусы, а в магазинах для туристов и в супермаркетах — конфеты и джемы из кактуса.

Кактусы — зеленые сочные растения одноименного семейства (*Cactacae*), часто с характерными разделенными на членики стеблями, без листьев, но со множеством колючек. Легко переносят засуху. Некоторые индейские племена не только употребляли кактусы в пищу, но и придавали им культовое значение — в частности, в буквальном смысле хлестали колючими стеблями своих новых вождей, наделяя их тем самым верховной властью и охотничьим счастьем. Индейцы клали также куски кактуса по углам нового жилища, «чтобы дать дому корни». В Китае кактус называют рукой волшебницы, которая приносит несчастье беременным, но в остальном относятся благосклонно и с удовольствием едят. Кусочки кактуса можно обнаружить в составе салатов в Греции, в Северной Африке и на Ближнем Востоке.

Особенно ценимые за сочность, кактусы бывают

единственным доступным источником воды в пустынной и полупустынной местности. Помимо опунции, высоким содержанием влаги отличаются кактусы еще трех родов. Во-первых, ферокактус; он, как правило, невелик, похож на бочонок и обильно усеян колючками; просто срежьте его верхушку и наслаждайтесь мякотью. Во-вторых, цереус, высокий, тонкий, с выраженными продольными ребрами, острыми иголками и выделяющимися плодами; все его части съедобны, а для получения воды опять же нужно вскрыть стебель и выскребать мякоть. Третий кактус, о котором я хочу упомянуть, — карнегия, известный также как сагуаро и цереус гигантский. Его центральный стебель достигает в диаметре 0,6 метра, а в высоту — 15 метров; боковые стебли отходят от него под прямым углом, а затем под таким же углом поворачивают вверх. Одиноко стоящая на вершине холма карнегия напоминает канделябр или зеленого великана с поднятыми руками.

Монументальная карнегия служит напоминанием о том, что проблема исчезающих видов может затронуть и мир кактусов. Сегодня ареал распространения этого гиганта ограничен Южной Калифорнией, Аризоной и пустынными районами севера Мексики. Во времена, когда карнегия встречалась чаще, индейцы считали ее красные сладкие плоды особым лакомством и делали из них джемы и наливку либо сушили плоды и ели их с кашей.

Что касается моего приятеля, так опрометчиво решившего съесть кактус, то я объяснил ему, что колючки для того и существует, чтобы было меньше желающих полакомиться этим растением.

— А как же коровы? — спросил он.

— А никак, — ответил я. — Они просто более голодны, чем ты. «И лишь немного глупее», — прибавил я мысленно.

Кактусы, которые чуть не съели Австралию

Опунция была завезена в Австралию в 1839 году, чтобы владельцы ранчо могли с помощью живой изгороди контролировать перемещения крупного рогатого скота, учитывая, что возводить и содержать заборы вокруг обширных фермерских владений слишком накладно. На значительных территориях Квинсленда и Нового Южного Уэльса растение стало быстро распространяться без всякого участия со стороны человека, создавая живые стены высотой до двух метров, и к 1925 году этими неприхотливыми кактусами были освоены более 6 миллионов акров земли, причем на половине этой площади уже не могли прижиться

никакие другие растения. Как же австралийцы решили проблему? Быть может, воспользовались опытом индейцев и стали употреблять опунцию в пищу? Нет. Они предоставили удовольствие делать это ввезенной на континент гусенице аргентинской моли.

Сок, желе, сироп и вино из кактусов

Пришло время достать кухонные щипцы и 9-литровое пластиковое ведро. С помощью щипцов соберите спелые плоды и сложите их в ведро. Помойте плоды водой из садового шланга. Не беда, если вода станет вытекать из ведра, пусть она течет на растения, нуждающиеся в поливе. Теперь переложите плоды в большой котел и налейте туда 2 литра воды. Поставьте котел на огонь, доведите воду до кипения и, когда плоды немного размякнут, проколите их вилкой. Через проколы будет вытекать сок. После того как плоды станут мягкими, растолките их, а затем откиньте на дуршлаг и дайте стечь воде.

Полученный сок процедите через три слоя марли. Теперь можно переходить к приготовлению кактусового желе, сиропа, а быть может, и вина.

Существует прекрасный способ приготовления желе. Смешайте 1 литр кактусового сока с 4 стаканами сахара. На сильном огне доведите сок до кипения и при постоянном помешивании всыпьте в него 2 пакетика пектина. Убавьте огонь и спустя немного времени снимите кастрюлю с плиты. Дайте жидкости остыть, разлейте ее по пластиковым емкостям и поместите их в морозильник. Впоследствии, дав содержимому емкости оттаять, вы сможете насладиться превосходным желе.

Если по какой-то непонятной причине желе у вас не получится, что ж, придется довольствоваться кактусовым сиропом. Им хорошо поливать блины, вафли и мороженое. Сироп делается так же, как желе, только добавляется пектин: на каждый литр сока достаточно будет 1 пакетика.

Чтобы получить кактусовое вино, в 4,5 литра остывшего кактусового сока высыпьте 8 стаканов сахара. При помешивании добавьте туда 1 упаковку дрожжей. Вылейте сок в посуду соответствующего объема, накройте и поставьте в прохладное темное место. Вино будет готово через месяц.

Необходимое предостережение: если закроете емкость слишком плотно, она может лопнуть, что заденет мужскую гордость и повергнет в уныние любого мужчину.

Дэвид Эпперл. «Кактусы Аризоны» (1994)

ГЛАВА 6
ОСТАЛЬНОЕ

В эту главу включен материал, с которым я хотел бы познакомить читателя, но который появился у меня, когда другие главы уже были скомпонованы, к тому же он по тем или иным причинам не вписывается в их рамки.

Например, вы узнаете о том, что считается пищей и получается в результате разного рода ферментации продуктов животного и растительного происхождения. Процессы сбраживания играют заметную роль в общемировом потреблении алкоголя и в то же время являются источником многих не совсем обычных видов еды.

Я расскажу здесь и о широко распространенных способах приготовления крови (вампиры не единственные потребители этой ярко-красной жидкости), а также о фальшивых продуктах — например, о том, что овощи могут играть роль мяса, а заменитель сахара можно изготовить с помощью набора лабораторных препаратов из школьного кабинета химии.

Помимо этого, я коснусь практики употребления в пищу еще живых существ, обычной в Азии, но считающейся варварской в развитых странах. Признаюсь, я знаком с этим не понаслышке.

Кроме того, вы узнаете о неорганических веществах, занимающих диаметрально противоположные позиции на шкале экономической ценности: о завораживающих своим блеском драгоценных металлах и о банальной глине и обычной земле (да-да, все это тоже пища).

Наконец, хочу заранее подготовить читателя к путешествию по мусорным бачкам, к разговору о еде и сексе (преимущественно в контексте афродизиаков), о дорожных трофеях (еде из-под колес автомобиля) и экскрементах (обойдемся без синонимов).

КРОВЬ

«Только плоти с душою ее, с кровью ее, не ешьте» — эти слова я еще в юности прочел в первой книге Ветхого Завета — Книге Бытие. Кровь интерпретируется как душа или сама жизнь во многих религиозных текстах, включая священную книгу мусульман Коран, что делает ее запретным продуктом, заставляет мясников обескровливать туши животных, а многих поваров — тщательно удалять из мяса ее остатки путем замачивания в холодной воде и засаливания.

Сыграл свою роль в этой «кровавой» истории и правивший в XVII веке румынский король Влад Дракул, он же Влад Пронзитель, известный поклонникам творчества Брема Стокера как граф Дракула. Ко временам моего детства вампиры уже более века были популярными персонажами книг-страшилок и фильмов ужасов, а позже — романов Анны Райе и многочисленных высокобюджетных голливудских картин.

Знатоки же считают, что первым «вампиром» была женщина со вздорным характером — графиня Елизавета Баторий, представительница знаменитого венгерского рода. В 1604 году она ударила одну из своих служанок, и кровь девушки попала на ее кожу. Когда графиня вытерла кровь, ей показалось, что на месте, куда она попала, ее кожа стала белее, а морщин стало меньше. И Елизавета решила, что, если будет регулярно принимать ванны с кровью девственниц, к ней вернется красота. Говорят, что до ареста, произведенного в соответствии со специально принятым решением парламента, графиня ради «живительной» крови загубила 650 девушек.

Подобные истории не способствовали популяризации крови как напитка и кулинарного продукта. Между тем задолго до появления в исторических хрониках имен Влада Дракулы и кровожадной графини кровь считалась ценным источником белка, лекарством от болезней, средством против старения и аналогом современной виагры. Вообще-то представители многих древних цивилизаций употребляли свежую кровь животных наравне с мясом и другими обычными для них продуктами.

В своем ярком описании монгольского войска Марко Поло, в частности, сообщает о том, что каждый всадник имел при себе табун из восемнадцати лошадей, что воины передвигались «без запасов провизии и не разводя огня… они лишь прокалывали вену лошади и пили ее кровь». Подобная «диета» была основана на представлении о том, что это животное может без ущерба для выносливости и здоровья потерять раз в десять дней 500 граммов

крови и этого количества достаточно для поддержания сил всадника. Одновременно монголы были избавлены от необходимости искать себе пропитание в незнакомой или бесплодной местности, собирать скудное топливо для костра, огонь которого был бы виден за много миль и выдавал бы их неприятелю. Кровь, таким образом, была не просто питательным продуктом, а средством выживания в экстремальных условиях.

До распространения исламских запретов арабы делали лепешки из верблюжьей шерсти и крови и жарили их на открытом огне. Позже на землях к югу от Аденского залива и дальше, на обширных пространствах Восточной Африки, кочевые племена выживали за счет потребления свежей крови и молока своего скота. То же продолжают делать и сегодня гордые, непокорные масаи Кении и Танзании. Другие племена, живущие по верхнему течению Нила, предпочитают готовить кровь на углях.

В некоторых районах Европы кровь также ели и пили, невзирая на религиозные запреты и пугающие рассказы. В Ирландии делали своеобразный пирог из множества перемежающихся слоев соли, свернувшейся крови и теста. Жители Скандинавии и ныне готовят суп с гусиной кровью, называя его *свартсоппа*, что значит «черный суп». В Польше кровь домашней птицы, дичи и свиную едят с рисом и лапшой; там же жарят гренки с куриной кровью, начиненные фаршем из куриной печени. Французские повара используют кровь как загуститель — часто при приготовлении рагу и всегда — готовя запеканки из мяса птицы и кролика; в этих случаях кровь непродолжительное время варят на медленном огне и добавляют в блюдо непосредственно перед подачей на стол. Такие запеканки называют *он барбуй*, что означает «перепачканные» и указывает на то, как выглядит рот человека, который его ест.

В викторианской Англии крови приписывалась способность предупреждать туберкулез, и мужчины и женщины пили ее стаканами на ближайшей бойне.

Посетивший Ирландию в XVII веке путешественник писал, что крестьяне «пускают своим коровам кровь и варят ее с небольшим количеством молока и масла от того же животного; в смеси с душистыми травами, это считается у них одним из самых изысканных кушаний». В современном исполнении это называется драйшин, королем черных пудингов и кровяной колбасой.

Согласно «Гастрономическому Ларуссу», черный пудинг — одно из древнейших мясных блюд, известное со времен Древней Греции. «Во Франции видов черного пудинга столько же, сколько продавцов, торгующих свининой. "Парижский" пудинг

традиционно делают из равных частей крови, жира и лука. Другие производители могут произвольно менять соотношение и добавлять различные специи и приправы, фрукты и овощи, молоко, сливки, ароматные травы, манную крупу, хлеб и т. д.». Сегодня черный пудинг подают с яблоками и картофельным пюре.

Французские колонисты распространили блюдо по всему миру. В XIX веке в части американской Луизианы, известной как Акадия, оно было одним из главных деликатесов. Поскольку забой свиней приходился на время рождественского поста, черный пудинг обычно приберегали к рождественским праздникам. Жители Акадии забивали свинью, немедленно собирали свежую кровь и растворяли в ней соль, чтобы не допустить свертывания. Парное свиное легкое, сердце и шею рубили на большие куски и варили три часа. После остывания мясо перекручивали и вновь опускали в бульон вместе с нарезанным луком, перцем и специями. Тогда же в бульон через сито вливали кровь. Затем добавляли немного муки и варили бульон, часто помешивая, примерно в течение часа на медленном огне. Потом этим соусом поливали мясные блюда или добавляли его в тушения и супы.

Черный пудинг и кровяная колбаса наряду с хаггисом приобрели неофициальный статус кулинарной визитной карточки Шотландии. В «Книге домашнего хозяйства леди Гризель Бейли» говорится о том, что еще в XVI веке было блюдо, именовавшееся «Шотландские коллип-сы с костным мозгом и черным пудингом». Другой автор той же эпохи, описывая одного из судей верховного гражданского суда Шотландии, отмечает, что «с помощью кровяной колбасы, порядочного тоста с анчоусами и немалого количества хорошего кларета его светлость успешно переживал свои домашние проблемы».

Даже сегодня шотландцы редко себе в этом отказывают, и порой запеченное ими блюдо включает до трех литров крови в смеси с виноградом, сахаром, разными орехами и каштанами (молотыми), рисом, апельсинами (вместе с кожурой) и фигами. В соответствии с другими рецептами, в литр свиной или бычьей крови добавляются 250 граммов молока, 450 граммов нутряного сала или свиного жира, большая горсть овсяной муки, много нарезанного лука, перец и соль; всем этим заполняется промытая кишка, которая завязывается с обоих концов и затем либо готовится обычным порядком, либо подвешивается для позднейшего использования (см. далее о хаггисе).

То же во всей Европе. В Польше суп с кровью называется черниной. В Венгрии для приготовления кровяной поджарки

сначала обжаривается в жире нарезанный лук, к нему добавляются кусочки свернувшейся гусиной, утиной или свиной крови и приправа с солью и паприкой; подается блюдо с вареным картофелем и салатом. Германия славится своим блутвюрстом, кровяной колбасой, которую делают из свиной крови, свиного или телячьего языка и нарезанного кубиками бекона, приправленных гвоздикой, мускатом и майораном.

В Азии кровь ценят и как тонизирующий напиток, и как здоровую и полезную еду. Северо-восточная область Таиланда — Исаи славится многими необычными блюдами, в том числе лапшой с говядиной, смешанной со свежей коровьей кровью. Готовя карри, супы с рыбьим пузырем и барбекю из постных ребрышек, повара-исаны пользуются свиной кровью. В джунглях Северного Таиланда дрессировщики слонов порой начинают день со стакана крови дикого кабана, начавшей свертываться со времени вчерашней охоты.

На воскресном базаре в горном районе на севере Вьетнама, близ границы с Китаем, я видел, как смешивали свиную, коровью и собачью кровь, как эту смесь выливали в кипящую воду, затем извлекали свернувшуюся кровь и после остывания разрезали на двухсантиметровые кубики, которые с рисом предлагали проголодавшимся покупателям. Сначала я был озадачен тем, что красно-коричневые кубики, похожие на кубики тофу, оказались хрустящими. Блюдо, естественно, было чрезвычайно жирным и питательным, а по вкусу походило на заливное из субпродуктов.

Теперь о любителях крови в Соединенных Штатах. Признаюсь, у меня есть лишь несколько газетных статей с заголовками типа «Интервью с вампиром», появившихся вслед за опубликованной в 1996 году книгой двух техасских журналистов под названием «Что-то в этом есть». Авторы утверждают, что на тот момент в США было около 8 тысяч «вампиров», которые регулярно пили кровь, в том числе, при наличии, и человеческую. Один из таких «вампиров», 38-летняя охранница из Эль-Пасо, штат Техас, по имени Сайн Пресли, рассказала авторам, что пьет до поллитра крови два-три раза в неделю и что приобрела эту привычку в детстве, когда сосала порезы и ссадины на коленках друзей. «Я люблю кровь, — говорила она в интервью *Los Angeles Times*. — Я просто не могу без нее, а когда пью, испытываю огромное удовольствие, ощущение, словно я возвращаюсь домой».

Где госпожа Пресли берет кровь? Нет, не в расположенном по соседству банке крови. По ее словам, она по-прежнему часто пользуется услугами друзей, которые позволяют ей иголкой проткнуть себе кожу на внутренней поверхности руки или надрезать ее лезвием. Затем женщина осторожно высасывает

кровь. Пресли говорит, что у нее редко возникали проблемы с «донорами», хотя иногда приходится довольствоваться коровьей кровью, которую она берет в своей мясной лавке.

Конечно, риск есть: с кровью передаются гепатит В и СПИД (потому Пресли пьет ее только у друзей). Стоит распространиться слуху о том, что вы пьете человеческую кровь, и отношение к вам наверняка изменится, люди не захотят, например, видеть вас рядом со своими детьми. Одна любительница крови из Техаса рассказывала, что получает угрозы с обещанием вогнать ей в сердце осиновый кол, что некоторые спрашивают, не спит ли она в гробу.

Пожалуй, достаточно. Понятно, что журналисты, написавшие о госпоже Пресли и других 8 тысячах «вампиров» (в большинстве своем или неназванных по имени, или названных бездоказательно), решили воспользоваться интересом части публики к этой теме. Обыкновенная мистификация? Вампиры не спешат себя обнаружить, вот и госпожу Пресли найти не удалось.

Как бы то ни было, включение крови (коровьей) в рацион питания человека — предмет серьезных исследований в Бразилии, где экспериментальная пищевая добавка под названием «Протемол» рассматривается как возможное средство борьбы с мировой проблемой недоедания. В 1996 году в районах, население которых ни правительство, ни гуманитарные организации не смогли обеспечить надежными источниками пищи, бразильские диетологи начали распространъ похожий на муку желтоватый порошок без запаха, изготовленный из плазмы, сухого яичного белка, витамина А и муки. Порошок растворяется в пище или в подслащенных напитках.

«Нашим детям нужны были протеины, содержащие основные аминокислоты, которые человеческий организм не вырабатывает, но которые необходимы ему для развития и роста, — говорит доктор Наид Теодо-сио, профессор психологии Федерального университета Перамбуко. — У нас их было полно, бесплатных, и мы их просто выбрасывали».

Стакан крови

«Маркиза ходила от врача к врачу — были среди них и знаменитые, и ничем не прославившиеся, и представители эмпирической школы, и гомеопаты, — но всякий раз они встречали ее, сокрушенно качая головой. Лишь один решился предложить целительное средство: Розария (дочь маркизы) должна присоединиться к тем чахоточным, которые с рассветом идут на бойню, чтобы выпить парной крови забиваемых на мясо телят.

Несколько раз маркиза сама отводила ребенка на бойню, но отвратительный запах крови, вид еще теплых туш, рев животных, чувствовавших приближение смерти, сама атмосфера этого страшного места причиняли ей невыносимые страдания. Испытание было ей не под силу.

Розария же воспринимала все более спокойно. Она отважно пила теплую кровь и лишь говорила: "На мой вкус, это красное молоко густовато"».

Жан Лоррейн. «Стакан крови» (1890)

Кровь с молоком (на основе рецепта масаев)

1,5 л коровьей крови.

1 маленькая луковица, мелко нарезанная (при желании).

Соль и перец по вкусу.

250 г молока.

120 г сливочного масла.

Из жидкой крови удалить сгустки. На сливочном масле поджарить лук до подрумянивания, добавить смесь крови с молоком и готовить на медленном огне, периодически помешивая, чтобы не пригорало. Если смесь становится слишком густой (скажем, более густой, чем грибной суп), подлить еще молока. Добавить оставшееся масло, соль и перец, накрыть крышкой и томить в течение 10–12 минут. Подавать горячим на рисе или в чашке для обмакивания хлеба.

По следам бесед с кенийскими поварами, 1972 г.

ЖИВЫЕ И ПОЛУЖИВЫЕ

«Что из того, что вы ели, показалось вам самым странным?» — этот вопрос мне задают постоянно. Всякий раз хочется ответить: «Арахисовое масло, которое сами знаете, на что похоже, да еще и прилипает к нёбу», но понимаю, что от меня ждут другого ответа, люди хотят услышать какую-нибудь захватывающую историю.

И тогда я рассказываю о еде, которая была не столько странной, сколько… неподатливой. Я уже упоминал о своем отказе выпить в Тай-бее стакан свежесцеженной змеиной крови и об отвращении, которое испытывал в Бангкоке при виде сваренных на пару водяных клопов. В конце концов я попробовал и то и другое. Из всего остального, с чем довелось иметь дело, труднее всего было проглотить — да и просто взять в рот — живую, извивающуюся креветку.

Это случилось много лет назад в Гонолулу, где мы с приятелем зашли в суси-бар. В те времена японские товары — даже автомобили и телевизоры — еще не были такими привычными, как сегодня, иными словами, еще до того, как слова «Тойота» и «Сони» превратились в повседневные эпитеты в офисах «Форда» и RCA. Мой приятель много раз бывал в Японии и бегло говорил «на суси», то есть знал японские названия угря, морского ежа, икры, различных видов тунца и многих других трудно идентифицируемых источников белковой пищи, искусно размещаемых японцами на крохотных комочках риса, сдобренного уксусом. Почти треть населения Гавайев составляли люди с японскими корнями, острова были любимым местом отдыха японских туристов, и пятидесятый штат США походил на береговой плацдарм японского суси-десанта, последовавшего за высадкой производителей автомобилей и бытовой техники.

Мы с приятелем добросовестно прорабатывали суси-меню, регулярно прихлебывая сакэ из крохотных чашечек, размер которых заставляет поверить, что выпиваете вы отнюдь не много. Наконец мой спутник объявил, что настало время Главного Суси. Он что-то шепнул подошедшему шеф-повару, тот, бросив на меня взгляд, улыбнулся и, опустив руку в стоявший поблизости на полке аквариум, достал из него двух маленьких живых креветок.

Движения японца были выверенными и быстрыми. Он пододвинул к себе два аккуратных шарика риса, ловко очистил живых ракообразных от панциря, положил их на шарики и на каждого выдавил из лайма немного сока. Голые креветки принялись дергаться и извиваться, в крайнем, как я понимаю,

неудовольствии от такого обращения. Приятель подхватил свой миниатюрный бутерброд, отправил его в рот и принялся с наслаждением жевать. Взбодренный сакэ, я смело последовал его примеру. Единственное — не помню, чтобы я жевал. По-видимому, сразу проглотил.

За минувшие лет десять употребление в пищу живых источников белка — преимущественно (хотя, как мы убедимся ниже, не исключительно) морепродуктов — превратилось в своеобразную гастрономическую моду, причем не только в Китае, Корее и Японии, где такая пища наиболее хорошо известна. Проводники этой моды — эксклюзивные рестораны, открытые сегодня в крупных городах по всему миру, в том числе в «брезгливых» Соединенных Штатах. Логика такова: если сырые продукты — это хорошо, то что может быть более «сырым», чем «живые» продукты?

С позиции защитников прав животных, мода, безусловно, варварская и жестокая (интересно, кто-то уже заступился за права суси-креветок?). Запомнился эпизод фильма, в котором для испытания одного из персонажей на мужественность на стол был выложен живой омар. Его тут же тесаком разрубили напополам, и предполагалось, что испытуемый должен был поймать пытавшуюся ускользнуть переднюю часть рака, извлечь из нее мясо и съесть. Что ж, скажете вы, это Голливуд. Между тем пару лет назад на Манхэттене существовал модный ресторан под названием «Суси Самба», где еще шевелившихся омаров подавали по цене 29 долларов за штуку.

Напрашивается вопрос: а что, убить живое существо в соседнем помещении и только потом подать на стол — гуманнее? А предварительно сварить его в кипятке или поджарить на огне — еще гуманнее?

> ***Запрет на употребление в пищу живых морепродуктов***
>
> СИДНЕЙ. Новый закон, запрещающий употреблять в пищу живых обитателей моря, скоро избавит посетителей ресторанов от необходимости наблюдать, как за соседним столиком кто-то отрывает куски от еще живого лангуста и отправляет себе рот.
>
> Восемнадцатилетняя Сирина Холланд и ее бойфренд пришли в ресторан отметить свое свидание. Просматривая меню, девушка наткнулась на предложение «посмотреть танец лангуста». Она спросила у молодого человека, что это значит.
>
> «Он указал на столик у меня за спиной. Я

обернулась и увидела быстро двигавшуюся по столу кругами половинку лангуста, — рассказывает девушка. — Лангуст был еще живой, и заказчики блюда гоняли его палочками для еды».

По словам Сирины, хвост рака был фарширован рисом и лапшой, но в остальном теле еще теплилась жизнь, а между тем обедающие отрывали лангусту ножки. «Жуткое зрелище привлекло всеобщее внимание. В ресторане было много посетителей, и все они недобрым взглядом смотрели на живодеров».

Шокированная парочка стремительно покинула ресторан. Мисс Холланд связалась с Обществом борьбы с насилием над животными, но, как выяснилось, на ракообразных не распространяется государственная охрана. И все-таки недавно в австралийском штате Новый Южный Уэльс был принят закон, согласно которому всякому, кто подаст на стол рыбу или других обитателей моря живыми, грозит тюремное заключение сроком до двух лет.

Сообщение «Associated Press» от 31 июля 1997 г.

Понятно, что в подобных блюдах нет ничего нового. Человек ел и до того, как начал что-то готовить, и наверняка порой пища была настолько свежей, что еще дышала, вздрагивала или извивалась. В течение сотен тысяч лет, до первого целенаправленного использования огня, эволюционирующие человеческие существа ели свою пищу сырой, и логично предположить, что, например, какая-нибудь свежезагарпуненная рыба становилась обедом прежде, чем успевала испустить дух.

В не столь давние времена, а именно в 20-е годы прошлого столетия, у студентов американских колледжей модно было демонстрировать свою удаль заглатыванием живых золотых рыбок. (В своих комиксах «Хотите — верьте, хотите — нет» Роберт Рипли рассказывал о Филе Турко из штата Висконсин, который якобы за два часа проглотил 339 этих рыбок! Хотите — верьте, хотите — нет.) Впрочем, здесь мы говорим о другом. Сегодня считается модным посещать дорогие рестораны и платить там немалые деньги за еду, не подвергшуюся кулинарной обработке. Для ресторанов это настоящий подарок: не нужно нанимать поваров, достаточно найти человека, который знает, как получить филе рыбы, не убив ее — то есть чтобы она прыгала на тарелке, но не имела костей.

В одном из недавних выпусков *China Youth Daily* сообщалось о том, что по особым случаям и в общественных местах, и в частных

домах «престижно выставлять на стол "живую еду", так как это свидетельствует о достатке и процветании, а кроме того, живые организмы считаются более здоровой пищей, чем предварительно умерщвленные». Историю о мозгах живой обезьяны я уже рассказывал. Если все поведанное здесь еще не натолкнуло вас на мысль о вегетарианстве, то познакомьтесь с блюдом под названием «Три писка». Несколько новорожденных, еще голых, мышат моют, обваливают мокрыми в пряных специях и подают на стол в корзинке, из которой они не могут выбраться. Берете одного шевелящегося мышонка, окунаете в какой-нибудь соус — и слышите первый писк. Тыкаете в него вилкой или ножом — и писк раздается вновь. Кусаете его — и мышонок пищит в третий, последний раз в своей короткой жизни.

Как бы кто ни относился к живой пище, традиция жива. И сегодня на значительной территории нашей планеты различных насекомых едят как во взрослой, так и в личиночной стадии вскоре после сбора или отлова. В Таиланде, где я сейчас живу, я наблюдал, как люди руками хватают водяных пауков с поверхности прудов и тут же отправляют в рот. Даже «Руководство по выживанию для армии США» рекомендует только что собранных, не подвергшихся кулинарной обработке личинок саранчи, муравьев и термитов как питательную еду с высоким содержанием белка. Миллионы жителей так называемого «третьего мира» полностью согласны с этим.

Ричард Лейр, американец, по нескольку лет кряду живший в джунглях Юго-Восточной Азии вместе с дрессировщиками слонов, говорит, что эти годы в корне изменили его привычки в еде. По его словам, нет ничего — за исключением мяса слонов — для него несъедобного. Когда я спросил, с какой самой странной пищей ему доводилось сталкиваться, Лейр рассказал о нескольких китайских блюдах (другие позже утверждали, что блюда эти японские), которые он считает необычными — но не по составу, а по способу их приготовления.

«Ставите кастрюлю с водой на огонь или на плиту и, когда вода станет горячей, опускаете в нее несколько кубиков тофу и пару дюжин живых лягушат, — рассказывал он. — Лягушата подплывут к кусочкам тофу и прильнут к ним, так как те прохладнее воды. Они умирают, продолжая держаться за тофу, а после того как тофу и лягушата сварятся, вы их осторожно вынимаете из воды и подаете с овощами».

Рассказ знакомит нас с «полуживой», или, как точнее выражается Лейр, с «только-только скончавшейся», пищей. Есть и другие рецепты, опять же пришедшие из Азии, из той части нашей планеты, где люди, как считают многие жители других

континентов, готовы есть что угодно. В соответствии с одним из рецептов, маленьких живых рыбок бросают в кастрюлю с горячей водой вместе с овощами, имеющими внутренние полости (корни лотоса, маленькие зеленые перчики и т. д.), предварительно вскрытые с помощью ножа. Рыбки, которые, как и лягушата, пытаются спастись от кипятка, заплывают в полости растений и там остаются. Едят блюдо палочками, макая в ароматный соус чили.

Вариация на ту же тему — последний заплыв молоди угрей в кипятке с уже плавающими в нем крупными кусками тофу. Угри проникают в тофу и варятся в нем; затем куски тофу извлекают из воды и перед подачей нарезают.

Опасности от употребления сырой пищи

Мясо, не подвергнутое продолжительной тепловой обработке, при температуре 160 ˚С, может быть опасно.

Недоваренная свинина может содержать паразитов, в частности солитеров, а также быть переносчиком заболеваний, способных привести к образованию кисты в головном мозге.

От употребления в пищу недоваренной курицы также следует воздержаться.

В говядине могут присутствовать личинки ленточных червей.

Употребление сырой рыбы связано с риском заражения острыми инфекциями, в частности дизентерией. В Азии распространено заражение легочной двуусткой. Остерегайтесь суси в упаковке.

Моллюски и ракообразные особенно опасны, так как питаются всем, что есть в воде, и восприимчивы к различным вирусам и цветению водорослей.

Есть риск от употребления пресноводной рыбы, — из-за загрязнения водоемов. Самая безопасная — глубоководная морская рыба, например тунец.

По материалам «Asian Wall Street Journal»

ПРОДУКТЫ БРОЖЕНИЯ

Мой друг Билл Пересон много путешествовал и часто следовал моим советам по поводу дегустации различных блюд. Однако в душе он не был экспериментатором по части кулинарных изысков и жаловался мне: «Не понимаю, как в результате одного и того же процесса могут получаться и такие замечательные вещи, как пиво, вино и виски, и столько дряни».

Пересон, пробовавший страусовое филе в Австралии и одного кузнечика в Таиланде, где я живу, говорил о ферментации. Я рассмеялся и спросил, что за «дрянь» он успел попробовать. «В конце концов, — заметил я, — если бы не ферментация, не было бы у нас ни хлеба, ни сыра».

«Ну да, согласен. Но я о том, что едят здесь, в Азии: перебродивший рыбный соус, столетние яйца, кимчхи и все такое… Если честно, я и йогурт не люблю и кислую капусту тоже».

Мой друг не один такой. Немало людей считают, что единственное, что можно сделать, если у вас во рту случайно побывало что-то перебродившее, это прополоскать рот… чем-то другим, тоже подвергшимся ферментации.

Перебродившие продукты и напитки получаются в результате действия микроорганизмов, или ферментов (естественных составляющих продукта или добавок типа дрожжей и плесени), меняющих свойства исходного продукта. Целями биохимических превращений могут быть улучшение его вкуса и текстуры или увеличение срока хранения. Так, различные виды кисломолочной продукции создали потому, что свежее молоко быстро портится, а контролируемая ферментация с использованием молочнокислых бактерий позволяет безопасно транспортировать молоко на большие расстояния без потери питательных и вкусовых свойств.

Другой мотив переработки — сделать продукты, которые трудно усваиваются организмом человека в их естественном состоянии, например пшеницу и бобы, легкоусвояемыми, скажем в виде хлеба.

Некоторые, как мой друг, считают, что этот процесс не только меняет вкус и текстуру, но и искажает и то и другое, лишает продукт его исходной привлекательности, как вкусовой, так и внешней. Многие посещающие район Юго-Восточной Азии, в котором я живу, будут спокойно есть перебродивший рыбный соус, важный элемент местной кухни, но только при одном условии: если вы не дадите его понюхать, в противном случае люди скривятся и скажут, что он протух. В определенном смысле

они, конечно, правы. В Таиланде этот соус называют *нам пла*, или «рыбья вода», во Вьетнаме — *нуок мам*, в Лаосе — *нам па*, в Камбодже — *тук трей*, в Бирме — *нган-пья-йе*… Каждая из этих соседствующих стран — их лидеры, как положено, находят множество поводов для перебранок — заявляет об исключительности своего бренда, хотя в наибольшем объеме этот полупрозрачный коричневый соус экспортирует Таиланд. В любом случае для его производства рыбу (иногда креветок) укладывают в бочки или глиняные кувшины, пересыпают солью и оставляют бродить минимум на месяц, после чего жидкость собирают и разливают по бутылочкам. (Некоторые утверждают, что процесс брожения должен продолжаться несколько месяцев, а таиландская компания «Pichai Fish-Sauce Co. Ltd.», лидер как внутренних, так и внешних продаж, выдерживает продукт в течение года.) Мало какие блюда в этом регионе Азии считаются завершенными без рыбного соуса. Он заменяет здесь соль и воспринимается так же, как соевый соус — китайцами и японцами. Только вкус у первого более пикантный.

Неприятным рыбный соус может показаться только такому чужаку-иностранцу, как мой друг. В XVIII веке миссионер-иезуит Никола Жер-вез отметил в своем дневнике, что у этого соуса — в те времена его называли *тхаи капи* — «настолько резкий запах, что вызывает тошноту у всякого, кто не имеет к нему привычки». Но и сейчас мнение не изменилось: в книге Аннабел Джексон-Долинг «Кухня Вьетнама» (1997) вы прочитаете о том, что *нуок мам* «в чистом виде имеет сильный запах и очень соленый вкус, так что привыкнуть к нему невьетнамцу очень трудно. Сами вьетнамцы обычно и не ждут, что иностранцу соус понравится, но бывают очень довольны, когда такое случается».

Кроме того, в Азии существуют заслуживающие внимания нежидкие ферментированные продукты. Лаосский *падек* проще всего представить как рыбный соус с кусками перебродившей рыбы, а также с некоторым количеством рисовых муки и шелухи. Падек имеет настолько сильный запах, что большой кувшин с этим продуктом — местные жители обычно готовят его помногу, с запасом — держат вне дома, на веранде. П. Синг, автор «Традиционных рецептов Лаоса», пишет, что обычно падек готовят дома: «Найти на Западе настоящий невозможно, хотя баночки ферментированной рыбы с Филиппин могут считаться приемлемой заменой. Я слышал историю о том, как лаосская девушка, невеста англичанина, попробовав консервированные анчоусы, воскликнула: "Так это падек! Немного, правда, солоноватый, но все равно вкусный!"»

В Таиланде есть блюдо *пла ра*. Второе слово, означающее

«плесень» или «грибок», подскажет, о чем речь. Если верить описанию Дэвида Скотта и Кристиана Инвуда, авторов небольшой книжки о тайской пище под названием «Вкус Таиланда», — это блюдо из перебродившей рыбы «с концентрированным запахом гниющего мяса, псины, немытых ног, застоявшейся трюмной воды и падали, зараженной яйцами мух». Преувеличение, конечно, но не чрезмерное, по крайней мере в восприятии западного человека. Для приготовления *пла ра* очищенную и выпотрошенную пресноводную рыбу укладывают с солью в герметично закрывающиеся глиняные горшки и через несколько дней, когда рыба начинает «портиться», добавляют к ней же тонко молотый жареный рис. Спустя неделю блюдо готово, хотя гурманы опять же предпочитают рыбу более длительной выдержки.

Сколь бы важную роль такого рода продукты ни играли в кухне народов Юго-Восточной Азии, блюда, традиционные для Индокитая, можно приготовить и без оных. Другое дело Корея, где статус национального блюда приобрело *кимчхи*. Не попробовать кимчхи невозможно, так как его подают практически со всеми блюдами, а отказ от него воспринимают как оскорбление. Данный термин охватывает целую группу перебродивших овощных продуктов с характерным резковатым кисло-сладким вкусом, сильно отличающимся от вкуса кислой капусты и других квашеных овощей, известных в Европе и Северной Америке. Прежде технология позволяла жителям северной части Корейского полуострова сохранять и есть овощи в долгие, холодные зимние месяцы, однако и сегодня, с развитием современных тепличных хозяйств и круглогодичными поставками свежих овощей из-за границы, это блюдо остается непременным элементом почти каждого застолья. Известно около 150 видов кимчхи. Наиболее популярный готовится так: нашинкованная китайская капуста и/или редиска засаливается, затем промывается и после добавления приправ и специй (молотый красный перец, мелко нарезанный чеснок и имбирь, нарезанный зеленый лук, соль и сахар) ставится на несколько дней в прохладное место для брожения. При подаче на стол кимчхи должно быть комнатной температуры или слегка охлажденным, подают его с рисом и мясными блюдами. Другому корейскому деликатесу, соленым и перебродившим устрицам, 600 лет. Они, как считается, не только снимают усталость и лечат анемию, но и содержат в себе дух и мудрость предков человека.

Традиционный для Японии и Гонконга продукт — перебродивший тофу, а в Индонезии «пирог» из перебродившей сои, известный как *темпе* или *темпех*, широко употребляются в

качестве заменителя мяса. На Филиппинах множество блюд готовятся с использованием соленых и перебродивших анчоусов и крохотных креветок, именуемых *багунг*. В Китае же мелкие черные соевые бобы сначала засаливают, а потом фасуют по жестяным баночкам или пластиковым пакетам. Продукт получается настолько пикантным, что, прежде чем использовать — как правило, в качестве приправы к рыбным и мясным блюдам, — его предварительно в течение получаса вымачивают в теплой воде и мелко нарезают. В Индии и в отдельных районах Африки сбраживают некоторые зерновые культуры, поскольку в условиях жаркого и влажного климата их невозможно сохранить.

Азия и Африка отнюдь не монополисты в производстве ферментированных пищевых продуктов, их можно найти практически повсюду, тем более что изготовить их можно почти из всего. И все же наиболее часто используются дары моря. На Аляске эскимосы инупиаты и кобуки традиционно занимаются ловом лосося: зимой — на крючки из медвежьего зуба, через лунки во льду, а летом, когда рыба поднимается вверх по рекам на нерест, — сетями. Предпочтение отдается 9-11-килограммовым самкам с икрой (каждая может нести до 350 тысяч икринок!). Самцы мельче, однако, каким бы ни был улов, рыба непотрошеной закапывается в выложенные листьями ямы, где в течение нескольких недель «бродит» (разлагается). Неудивительно, что «ароматный» результат естественной ферментации носит название «вонючая рыба». Едят ее обычно сырой, да-да, без всякой кулинарной обработки.

Сходное блюдо, под названием *лютефиск*, или «щелочная рыба», готовится в декабре в Норвегии и Швеции. Традиция зародилась самое позднее в XIV веке: в августе и сентябре в горных озерах вылавливали пресноводную рыбу, в частности радужную и ручьевую форель и хариуса, заворачивали в березовую кору и закапывали; рыба оставалась в земле до первого снега, потом ее выкапывали, натирали солью и брюшками вверх плотно укладывали в деревянные ящики с крышкой. Сегодня рыба после выкапывания хранится примерно в таких же условиях в течение трех месяцев, после чего ее несколько дней вымачивают в концентрированном щелочном растворе, пока она не размякнет настолько, что ее можно будет свободно проткнуть пальцем. Обычно используется раствор каустической соды, тогда как, согласно средневековым документам, первоначально использовалась зола того же дерева, в кору которого рыбу заворачивали, то есть березы. После вымачивания рыба несколько дней промывается в холодной проточной воде и затем варится на пару или в слабо кипящей воде. Результат — светящееся

золотистое филе с консистенцией плотного желе. Вкус на удивление невыразительный, так что обычно эту «щелочную рыбу» едят с разнообразными соусами.

В России, в юго-западных областях Азии и в Восточной Европе пьют кефир, он известен здесь уже много столетий благодаря пастухам Кавказских гор, обнаружившим, что при длительной перевозке свежего молока в кожаных бурдюках оно превращается в кисловатый шипучий напиток. В Германии со свиными ножками и сосисками подают квашеную кислую капусту, она такой же важный элемент национальной кухни, как картофель и пиво. В Соединенных Штатах и других странах в укропном рассоле сбраживают огурцы и пьют как слабоалкогольный напиток яблочный сидр. В Греции с античных времен солят оливки, а соленые яйца — традиционное блюдо в Англии. Йогурт, ферментированный молочный продукт, впервые появившийся в Турции, сегодня производится под многими брендами и со многими ароматами, а в чистом виде его часто подслащивают сахаром, чтобы нейтрализовать выраженный кислый вкус.

К сожалению, по мнению моего приятеля Билла, почти все из перечисленного пахнет довольно неаппетитно.

Еда и питье

Процессу ферментации человек обязан многим. Помимо обогащения нашего рациона и увеличенного срока хранения — без включения химических консервантов, что важно для многих, — продукты брожения содержат много живых культур. В результате ферментации сложные белки, крахмалы и жиры расщепляются на простые соединения, легко усваиваемые пищеварительной системой и ассимилируемые организмом. Кроме того, как показывают исследования, продукты ферментации способны подавлять бактерии, вызывающие диарею, от которой в развивающихся странах умирает (вследствие обезвоживания) каждый десятый ребенок. Именно это их свойство послужило толчком к реализации программы ООН по внедрению технологии ферментации в производство и хранение детского питания.

Что же касается необычного или резкого вкуса и запаха, которые они придают продуктам, то мнения на этот счет разные, но с одним, полагаю, согласятся все: многие из ферментированных продуктов прекрасно пойдут под какой-нибудь полученный путем

дистилляции алкогольный напиток на основе браги, к примеру из зерна и других растительных материалов. Наиболее популярны виски, джин, водка и ром. В числе других (в алфавитном порядке): аквавит, арак (делается из сахарного тростника в Шри-Ланке и других тропических странах), бренди, бурбон, мескаль (визитная карточка Мексики), околехао (еще один напиток из сахарного тростника родом с Гавайев), скотч, текила. Добавьте к этому эль, легкое пиво, вино и шампанское — напитки, создаваемые добавлением раствора Сахаров и питательных веществ к дрожжам, которые «отвечают любезностью на любезность», вырабатывая углекислый газ и алкоголь.

Сыр из семян подсолнечника

(Могут использоваться любые другие семена и орехи, в том числе тыквенные, кедровые, грецкие, пекан, миндаль и любая их комбинация.)

Способ приготовления. С вечера насыпьте в большую миску около 500 граммов сырых очищенных семян или орехов и залейте чистой водой. Толщина слоя воды над семенами должна быть не менее 2,5 сантиметра. Не пользуйтесь хлорированной водой, так как она убьет ферменты и воспрепятствует брожению. Оставьте семена замачиваться на ночь.

На следующее утро откиньте их на дуршлаг и дайте стечь воде. Поместите в блендер или кухонный комбайн 1 стакан замоченных семян, налейте туда стакан чистой (нехлорированной) воды и хорошо перемешайте. Вылейте образовавшееся пюре в миску. Так же превратите в пюре остальные зерна и все выливайте в одну миску.

Не накрывая, поставьте миску с пюре на кухонный стол или на полку — оно должно перебродить. Этот процесс займет от 4 до 7 часов. Чем теплее и влажнее воздух в помещении, тем меньше время брожения. По готовности поверхность массы слегка вздуется, а «сыворотка» (вода) отделится от «творога» (пюре). Кроме того, масса приобретет кисловатый запах, напоминающий запах йогурта.

Застелите большой дуршлаг или сито марлей (или любой другой прочной, но проницаемой для воды хлопчатобумажной тканью), поместите его на большую чашку. Выложите пюре на ткань и оставьте на 35–40 минут, чтобы вода стекла в чашку. Затем сведите углы ткани и, вращая «мешочек» с пюре, выжмите

из него последнюю воду. Ложкой переложите пюре в пластиковую емкость, плотно ее закройте и поставьте в холодильник. Срок хранения — около недели.

Способ подачи. Выложите в миску ровно столько пюре, сколько собираетесь использовать. На одного человека обычно достаточно полстакана. Добавьте в пюре качественную морскую соль, молотый черный и кайенский перец, 5–6 мелко нарезанных перьев зеленого лука, 3 ст. ложки рафинированного оливкового масла. Можете поэкспериментировать и с другими приправами, например с чесноком и различными специями, но указанная выше комбинация представляется нам оптимальной.

Все хорошо перемешайте ложкой или вилкой и для подачи на стол переложите в меньшую по размеру чашку. Продукт можно намазывать на хлеб или тосты, можно макать в него чипсы и кусочки овощей или заполнять им половинки авокадо и помидоров, а можно просто есть его ложкой. Вы можете также слепить из этой массы маленькие шарики, обвалять их в сваренном дробленом рисе, а затем ненадолго поместить в духовку.

Дэн Рейд. «Дао здоровья, секса и долголетия» (1989)

ФАЛЬШИВЫЕ ПРОДУКТЫ

В Сингапуре, точнее, в его восточном пригороде Гейланг я посетил вегетарианский ресторан, популярный среди представителей малайской, арабской и индонезийской общин этого города-государства. Ресторан, как я и предполагал, оказался чистым и светлым, с пластиковыми кружевными скатертями под круглыми плексигласовыми подставками. Такое обилие пластика наталкивало на размышления о том, насколько «настоящей» будет пища.

Конечно, я и раньше бывал в вегетарианских ресторанах — не хватит пальцев на руках, чтобы пересчитать все мои посещения точек под вывеской «Good Earth» — но именно в этот раз я впервые намеренно заказал (и съел) фальшивое мясо. Я и прежде видел в меню так называемых ресторанов здоровой пищи «вегетарианских цыплят» и «вегетарианскую говядину», но всегда останавливал свой выбор на овощных салатах, иногда на овощном карри.

Зачем, спрашивал я себя, вегетарианцы этим занимаются? Не делаются ли эти блюда для новообращенных, которые прежде ели мясо, а теперь решили переключиться на овощи? Сколь бы крепки они ни были в своих нынешних убеждениях, наверное, все-таки скучают по отвергнутой мясной пище. Жуют же некоторые бывшие курильщики никотиновую резинку. Меня также интересовало, каков мясной эрзац на вкус. Действительно ли у него вкус говядины, цыпленка и т. д.? Может ли такое блюдо понравиться? Словом, я заказал стопроцентно овощные куриные ножки.

И знаете, что? Вкус у них был действительно как у цыпленка — боюсь, эту фразу уже можно сделать подзаголовком книги, — хотя впечатления, что ешь курицу, все-таки не возникало. Мне все равно, как готовится и чем ароматизируется то, что именуется в этом бизнесе «тексту-рированным растительным белком», но он лишь напоминает продукт, который копирует, и лично меня, при всем моем желании, обмануть не может. Тем не менее продукты такого рода успешно реализуются через специализированные магазины, по почте, их можно встретить даже в обычных магазинах и супермаркетах. В одном из почтовых каталогов недавно предлагался новый продукт: «…вегетарианские копчености, полностью готовые к употреблению. Прекрасное дополнение к салатам, соусам, супам, омлетам и ко всему, что вы хотите облагородить ароматом бекона, не прибегая к продуктам животного происхождения». Цена за полкило 9,95 доллара, а два

килограмма обойдутся лишь чуть вдвое дороже.

Многие заменители мяса делают из сои, растения, из которого по всему миру получают масло и муку, а также производят разнообразные продукты для людей и корм для животных. Тофу, один из основных продуктов питания в Азии, в Китае известен самое позднее со II века и делается из соевых бобов, которые замачиваются, разминаются, варятся, процеживаются и, наконец, желируются с применением коагулянта. В VI веке в Японии этот богатый белком продукт называли «мясной овощ».

В моем понимании вегетарианцами движет стремление быть здоровыми или обрести хорошую карму. Соответственно, человек отказывается от мяса и мясных субпродуктов, руководствуясь представлениями диетического или философского порядка. Тарелка же вегетарианского «куриного» бульона помогает удовлетворить желание вновь очутиться в собственном довегетарианском прошлом и почувствовать вкус цыпленка, не нанося ущерба своему здоровью или не вступая в конфликт со своей системой убеждений. Вегетарианцы утверждают, что плоть многих животных вредна для человека — действительно, существует немало научных данных, подтверждающих этот тезис, — и указывают на то, что слишком много первозданных лесов сводится ради пастбищ и полей для кормовых культур, а также на то, что люди убивают создания, которые «умеют чувствовать».

В целом эта философская позиция не вызывает у меня возражений, вот только озадачивает энтузиазм, который люди испытывают в отношении блюд и продуктов, производимых из ненастоящих, фиктивных ингредиентов, сколь бы полезными — или бесполезными — последние ни были. Лейтмотивом одной из рекламных кампаний, направленных на сокращение продаж пепси-колы, было указание на то, что «настоящей» («The Real Thing») может быть только… кока-кола. Здесь же речь идет о прямо противоположном. О ненастоящих продуктах, о гастрономической фальсификации. Странные, право, дела.

Не все имитации мясных продуктов делаются из сои. Примером могут служить те же овощные «куриные ножки», которые я ел в Сингапуре. Глютен (клейковина), характеризуемый в одном из почтовых каталогов как «простой в приготовлении заменитель мяса с низким содержанием жира», представляет собой белок, получаемый из пшеницы; он уже не один век пользуется популярностью в Азии, где его иногда называют *сейтан* (японское слово, означающее «приготовленный глютен»). «В отличие от текстурированного растительного белка, которому

заранее придается нужная форма, глютен вы можете формовать по собственному вкусу, в зависимости от выбранного рецепта, вплоть до туши на вертеле и фальшивой индейки!»

Мне, пожалуйста, глютена с клюквенным соусом.

Мясные ароматы и заменители не единственное направление индустрии фальшивых продуктов. Когда некоторые диетологи и медики решили, что сливочное масло имеет опасно высокий уровень холестерина, дела производителей маргарина и других заменителей масла резко пошли в гору. Их продукция, изготовленная из жидкого сафлорового и соевого масла, пищевого крахмала, целлюлозного геля и других сгустителей и эмульгаторов, заняла стратегические позиции на торговых стеллажах рядом с майонезом (предположительно содержит слишком много богатого холестерином яичного желтка).

Вспомним о всех этих синтетических оболочках для колбас, пришедших на смену бараньим и свиным кишкам, о фальшивом черепаховом супе, который готовится из отварной телячьей головы, о «крабовом мясе», производимом исключительно из отходов переработки рыбы, которые желируются и украшаются аппетитными красными полосками. Насколько далеко от реального содержания продуктов способны увести нас красители, консерванты, разрешенные антиоксиданты, ароматизаторы, ископаемые углеводороды, эмульгаторы и стабилизаторы?

Концепция фальшивой, или «альтернативной», еды не нова. В эпоху Наполеоновских войн начала XIX века, когда британский флот блокировал европейские порты, перекрыв поставки тростникового сахара из Вест-Индии и Юго-Восточной Азии, «взошла звезда» сахарной свеклы. Без сомнения, это настоящий продукт, еще один источник сахара, однако прецедент положил начало тенденции создавать заменители. В 1860 году командование французского флота поручило химику-технологу по имени Ипполит Меж-Муриес найти дешевую замену сливочному маслу. Был разработан продукт, содержавший говяжье нутряное сало, мелко рубленные бараний желудок и коровье вымя (я не выдумываю!), а также немного молока. Смесь выдерживалась в теплой щелочной воде. Новинка настолько понравилась Наполеону III, что он предоставил изобретателю фабрику, и уже скоро продукт под названием «*баттерин*» (производное от butter — масло. — Пер.) утвердился на рынке Америки, где его производство рассматривалось как удачная возможность прибыльно реализовать внутренности, от которых прежде на бойнях просто избавлялись. В 1876 году Соединенные Штаты экспортировали в Великобританию более 450 тонн баттерина.

С годами, естественно, изменилось не только название — теперь это маргарин, — но и рецептура: производители учились делать продукт более «сливочным», совершенствовали его с помощью микроорганизмов, подобных тем, что используются для приготовления настоящего масла, включали в состав растительные масла, добавляли витаминные концентраты. Производители сливочного масла, как и следовало ожидать, всеми силами отбивались и продолжают отбиваться от нападок конкурентов до сих пор. Но даже агрессивная антиреклама не могла сдержать триумфального шествия комбинированного продукта, который теперь к тому же можно вырабатывать вообще без использования животного жира — только из растительного масла, как из одного, так и из смеси, например подсолнечного, сафлорового и соевого.

Время шло (желудок роптал), и процесс неизбежно затронул сахарную промышленность. Некогда сахар был роскошью, доступной только состоятельным людям Древней Персии и Аравии. В Европе до IX века он вообще не был известен и появился лишь с нашествием мавров. В те времена сахар имел форму больших голов, их разбивали на мелкие куски, которые толкли в ступке. Постепенно ситуация менялась, и в конце концов многие люди решили, что потребляют слишком много сладкого. В результате сахару тоже стали подбирать замену.

Один из первых искусственных заменителей был открыт практически случайно. В 1880-х годах ученые Университета Джона Хопкинса в Балтиморе создали в своей лаборатории вещество, которое, по их утверждению, было в 300 раз слаще сахара, они назвали его сахарином. А вскоре этот продукт появился на столах американцев. (Любопытно, что слово «сахар» в английском языке превратилось в синоним лести, слащавости и даже халтуры.) Злые языки, впрочем, утверждали, что, несмотря на такое выгодное качество сахарина, как низкокалорийность, — в одной чайной ложке содержится всего восемь калорий, — приготовленная с его использованием пища горчит и к тому же — да-да! — не исключено, что сахарин имеет свойства канцерогена.

В конце 60-х немецкие ученые создали нечто, получившее наименование «Acesulfame-k», или «Ace-k», и одобренное в 1988 году американским Управлением по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов (FDA). Было заявлено, что это вещество в 200 раз слаще сахара и не имеет неприятного привкуса. «Ace-k» состоит из углерода, азота, кислорода, водорода, серы и калия.

И это еда?

Порой появление эрзацных продуктов и напитков имеет

серьезные оправдания, например при нехватке натуральных продуктов или при наличии других объективных обстоятельств, как это было, в частности, с сахарной свеклой в XIX веке и с употреблением горьковатого цикория вместо кофе в годы Второй мировой войны, когда оказалось нарушенным пароходное сообщение между Южной и Северной Америкой. Или, скажем, неразумно доставлять яйца в действующую армию — и появился яичный порошок. Нам давали его, когда я проходил службу. Помню, он назывался «Starlac» и по вкусу и цвету лишь отдаленно напоминал настоящие яйца.

Когда люди приступили к орбитальным полетам вокруг Земли, космос стал еще одним фактором, диктующим необходимость создания радикально видоизмененных продуктов и их заменителей. Условия космического корабля требуют серьезного ограничения веса и объема грузов, в том числе продуктов. Выход? Снижать их вес путем обезвоживания. Восстановление влагосодержания производится за счет горючего корабля: атомы кислорода и водорода соединяются под действием электричества.

В эпоху первых космических полетов еда на орбите была не слишком вкусной. Астронавты, летавшие по программе «Меркурий», получали в виде маленьких кубиков продукты, подвергнутые сублимационной сушке, и полужидкую пищу в алюминиевых тюбиках. Еда не казалась им аппетитной, трудно было восстанавливать влагосодержание сублимированных продуктов, не нравилось выдавливать еду из тюбиков, приходилось гоняться за крошками от пищевых кубиков, чтобы те не испортили аппаратуру.

Постепенно ситуация улучшалась. У пилотов «Джемини» пищевые кубики уже имели желатиновую оболочку, уменьшавшую крошение; процедура регидратации также была усовершенствована и выполнялась путем впрыскивания воды в упаковку через форсунку с помощью водяного пистолета — в результате продукт лучше смешивался с водой, получалась однородная масса, которая через трубочку выдавливалась в рот. Однако еда по-прежнему не выглядела как настоящая.

Экипажи «Аполлонов» стали пользоваться горячей водой, делавшей пищу гораздо привлекательнее, хотя и ненамного вкуснее. А в орбитальной станции «Скайлэб», значительно большей по размерам, появилась возможность поставить столик и стулья с фиксаторами на уровне ступней и бедер — астронавты могли наконец «сесть и поесть». Теперь они ели с металлических подносов, оснащенных встроенными подогревателями, пользовались металлической посудой, примагничивающейся к

подносам. Появились даже морозильник — для бифштексов — и холодильник — для фруктов и напитков.

Вопреки домыслам, астронавтов не пичкают едой в виде таблеток.

Но вернемся с неба на землю. Роберт Кок, специалист по агротехнике из Университета Макгилл, в 1994 году объявил о своем желании построить фабрику по выращиванию насекомых «в по-настоящему промышленных объемах» — 10 тысяч тонн в день — с переработкой их в узнаваемые продукты, вроде гамбургеров и куриных грудок. По словам Кока, на перенаселенной и голодной планете будущего сотня таких фабрик сможет воспроизвести большую часть потребляемого человечеством белка и заменит собой все поголовье крупного рогатого скота. Чтобы проиллюстрировать намеченную перспективу, он приготовил и угостил представителей прессы колбасой из гусениц коконопряда и хот-догами с мучными хрущаками. Хот-доги Кок представил как «такие же дрянные, как и настоящие».

Наиболее же поразительными можно считать три разработки конца минувшего столетия, две из которых одобрены в качестве новых «пищевых» продуктов FDA и допущены к продаже на американском рынке — а значит… вскоре с ними познакомится весь мир. Компания «Johnson & Johnson» приступила к реализации бескалорийного искусственного подсластителя со вкусом сахара, но, как заявляется, в 600 раз более сладкого, и при этом его потребление не прибавит человеку ни грамма жира и не чревато целлюлитом. Как такое возможно? Ученые трансформировали молекулы сахара таким образом, что вкус стал слаще, но продукт не впитывается в кровь. Сукралоза (так его назвали) может использоваться как за столом, так и при производстве почти всех пищевых продуктов — от прохладительных напитков и мороженого до выпечки и желе. Кроме того, он объявлен безопасным для диабетиков, которым предлагается значительный ассортимент «специальных продуктов» с низким содержанием сахара.

Примерно в то же время в Таиланде исследователями Технологического института имени короля Монгкута был разработан искусственный яичный желток — специально для тех, кого беспокоит высокое содержание холестерина в настоящем желтке. В число ингредиентов нового продукта входят яичный белок (одобрен кардиологами), белковые экстракты соевого и пшеничного масел и морковный сок (вероятно, для цвета). Ингредиенты перемешиваются и варятся в тубе из нержавеющей стали, а результат помещается в оболочку из яичного белка. Конечный продукт выглядит как вареное яйцо, но имеет форму

сигары, что может создать проблемы со сбытом.

Третьей инновацией отметилась «Proctor and Gamble», американская компания, владеющая «Frito Lay» и разработавшая некую олестру, которая под торговой маркой Olean используется при производстве кукурузных и картофельных чипсов. Что за зверь этот Olean? Это имитация жира. Наш организм его принимает, и потому он обычным порядком проходит через желудочно-кишечный тракт, но… не оставляет после себя ни одной калории! В пакетике картофельных чипсов с олестрой всего 55 калорий — примерно столько, сколько в рисовой лепешке, — вместо обычных ПО, и все 55 содержатся в картофеле.

Теперь нам нужен фальшивый картофель. Дождемся ли?

Пластиковая жевательная резинка?

Кто-нибудь объяснит мне, что значит «искусственный молочный порошок»? (Перечень ингредиентов на упаковке обычно включает глюкозный сироп, «пищевой растительный жир», «разрешенные эмульгаторы», химические соединения натрия, калия и фосфорной кислоты.) Кофе из высушенного и обжаренного цикория или корня одуванчика — это все еще кофе? А когда из молока извлекается весь жир — это по-прежнему молоко? Могут ли считаться сыром Cheez Whiz и Velveeta? Даже жевательная резинка, изначально имевшая основу из чикла, смолы одного центральноамериканского дерева, сегодня делается из ПВА (поливинилацетат, то есть пластик) с добавлением синтетических ароматов, красителей и подсластителей.

Фальшивее не бывает

Перед создателями фальшивой еды стоит задача получить продукт, максимально имитирующий вид и вкус настоящей еды. Однако существует категория «пищевых продуктов», которые выглядят как настоящие, но никогда не употребляются в пищу. Это *каппа-баси*, объемные модели японских блюд, выставляемые в витринах ресторанов и призванные соблазнить прохожих. Прежде *каппа-баси* ваяли из воска, но сегодня большинство из них сделано из пластика.

Подобные муляжи продуктов можно встретить по всему миру. Ну кто из нас не видел поддельных гроздей винограда и бананов на столе в чьей-нибудь гостиной? В Таиланде то, что кажется перепелиными яйцами в крохотном гнезде, на самом деле кондитерское изделие, выполненное с такой же тщательностью, с какой местные

умельцы вырезают из фруктов и овощей цветы, неотличимые от настоящих.

ЗОЛОТО И СЕРЕБРО

Золото испокон веков считается символом власти и богатства. В Древнем Египте благодаря своему блеску оно ассоциировалось с богом солнца Ра, в Китае, во времена первых императоров, — с троном владыки, в Греции — с победой; у многих народов, включая индейцев доколумбовых Мексики и Перу, золото использовалось для создания предметов искусства и украшений.

Позже оно превратилось в популярное средство платежа за товары и услуги, а с XIX века служило средством обеспечения получивших широкое распространение бумажных денег, что привело к появлению международного золотого стандарта. И даже когда страны отказались от золотого стандарта, любовь людей к этому редкому металлу не угасла. Хотя около 20 % добываемого в мире золота используется сегодня в технических целях (оно, например, работает как проводник тока, содержится в микрочипах, золотая фольга защищает спутники от перегрева солнечными лучами), 80 % добычи по-прежнему служат материалом для художников и ювелиров либо запасаются людьми как сокровище, гарантия безбедного существования при любых экономических потрясениях.

Учитывая такое отношение к золоту, неудивительно, что оно, как и менее дорогое, но все же «драгоценное» серебро, время от времени оказывается на тарелке гурмана и включается в композицию напитков, якобы укрепляющих здоровье и наделяющих жизненной силой.

В кулинарии драгоценные металлы использовались еще в XV веке — тогда, например, сусальным золотом украшали торт, усыпанный дробленым грецким орехом и пропитанный шафранной водой. Жившая в конце XVIII века в Манчестере Элизабет Рэффалд оставила след в истории кулинарии благодаря своим удивительным заливным: она заполняла две формочки в виде рыб прозрачным «бломанже», обертывала их золотой фольгой, затем перекладывала в супницу и заливала прозрачным заливным из телячьей ножки, настолько жидким, что золотые рыбки буквально плавали в нем.

В Японии в период экономического бума конца 80-х — начала 90-х годов XX века, когда некоторые состоятельные граждане страны искали новые возможности получить удовольствие от еды, готовые выложить за нее кругленькую сумму, в моду вошли блюда, гарнированные настоящим золотом. В ресторанах Токио и других крупных городов для услады богатых гурманов начали

оборачивать золотой фольгой различные деликатесы, подмешивать тончайшие чешуйки золота к омлетам, карри и мороженому. В одном из заведений посетителям предлагали «лапшу долголетия»: корейский суп с женьшенем, лапшой и золотыми хлопьями. Тонкая золотая фольга использовалась для украшения традиционных блюд типа суси, заменяя собой обычные в таких случаях сухие морские водоросли. Запивалось такое суси, естественно, золотым сакэ.

«Зачинателями моды были рестораторы, осознавшие, что золото — подходящее средство для повышения стоимости их блюд и напитков, — рассказывал в 1992 году корреспонденту агентства *Reuters* один из промышленников. — Владельцы ресторанов поняли, что могут привлечь внимание посетителей путем относительно небольших затрат, учитывая, что вес значительной по площади полоски сусального золота очень невелик».

Каким образом достигается такой эффект? Сначала слитки золота механическим способом раскатываются в ленты толщиной в 100-миллионные доли сантиметра, а те в свою очередь разрезаются на кусочки размером 1 х 0,5 сантиметра. Эти кусочки выкладываются на полупрозрачные листы бумаги и помещаются в чехлы из воловьей кожи, позволяющие поддерживать температурный режим, необходимый для последующей отбивки. Далее по чехлам, зафиксированным лентами из бамбука, тяжелыми металлическими молотами колотят изо всех сил крепкие молодцы. Примерно после шести часов такой обработки площадь золотого листка увеличивается в 12 раз, и он становится таким тонким, что кажется, порвется от одного только взгляда.

Эти золотые листочки передаются молодым женщинам, которые бамбуковыми ножами режут их на маленькие квадратики или полоски. Металлическими ножницами пользоваться нельзя, поскольку золото прилипает к металлу. В помещениях, где работают женщины, закрыты все окна и двери, чтобы исключить сквозняки, нельзя включать и кондиционеры, так как при понижении температуры золото съеживается. Наконец каждый кусочек помещается между листами тонкой бумаги и партия отправляется в ресторан (а чаще в буддийские монастыри и храмы, где золото приклеивают к культовым изображениям — на счастье).

«Золотая фольга настолько тонка, что поначалу мы испытывали серьезные проблемы с оборачиванием ее вокруг суси, — говорит Сеиси Охмура, владелец ресторана в Тибе, неподалеку от Токио, меню которого в 1992 году включало широкий ассортимент украшенных золотом блюд, — но потом

приспособились». По его словам, в день они продавали три-четыре «золотых суси» по 5 тысяч йен (40 долларов) за каждое.

Аналогичная мода возникла в 2001 году в Южной Корее. В ресторанах и кофейнях рыбу, свинину, кофе и спиртные напитки с золотой пылью подавали клиентам, считавшим, что золотая добавка помогает очистить организм от шлаков. Цена блюда из десяти рыбок со «специальной приправой» доходила до 1500 долларов, пока корейское Управление по надзору за качеством продуктов питания и медикаментов под предлогом соблюдения гигиенических требований не ограничило использование золота лишь включением его в качестве цветового компонента в состав напитков и сладостей. «Мы решили вмешаться, — признался представитель управления, — так как практика добавления в продукты золота, а значит, и резкого их удорожания получила такое широкое распространение, что спровоцировала массовое возмущение».

Хотя в Японии гастрономический интерес к золоту к концу 90-х годов — как и национальная экономика в целом — пошел на спад, а корейцам просто запретили его есть, в настоящее время наблюдается рост спроса на него (и на серебро) как универсальное целебное средство; многие люди принимают эти металлы каждый день. В 1978 году Джим Пауэлл в своей статье «Наше самое мощное оружие в борьбе с бактериями», опубликованной в *Science Digest*, писал о том, что «благодаря поразительным открытиям последнего времени серебро может оказаться чудодейственным средством современной медицины. Если антибиотик убивает, быть может, с полдюжины различных болезнетворных микроорганизмов, то серебро — порядка 650. Резистентные штаммы не развиваются. Кроме того, серебро нетоксично».

В принципе такие вещи не считаются продуктами питания, а относятся к категории пищевых добавок, то есть продуктов с репутацией полезных для здоровья, но не получивших одобрения соответствующих государственных органов и реализуемых преимущественно через альтернативную дистрибьюторскую сеть («Здоровые продукты», «Лавка жизни») и по почте. В Соединенных Штатах десятки компаний занимаются продажей золота и серебра — и не только в традиционном виде, но и в коллоидной форме, то есть в виде взвеси ионов в дистиллированной воде.

Первое коллоидное золото было получено Майклом Фарадеем, знаменитым английским ученым, прославившимся благодаря созданию первой лабораторной модели электрогенератора и изобретению электрического мотора. Сегодня некоторые производители смешивают золото и серебро с

родием, иридием и платиной либо поставляют в виде геля с добавлением алоэ, растения с желеобразной мякотью, которое часто используется для обработки ожогов.

Все это стоит недешево. Четырехунцевая бутылочка (примерно треть объема банки с содовой) коллоидного серебра и золота обычно обходится в 20 с лишним долларов, а то же количество с включением других металлов почти в три раза дороже. В качестве услуги некоторые компании предлагают экономным потребителям «генераторы коллоидного серебра» для приготовления растворов в домашних условиях; цена от 99 долларов.

Если самолечение не ваше «хобби» (подобно многим, я ограничиваю свои медицинские эксперименты аспирином и спиртом, чаще в обратном порядке), то попробуйте просто подмешивать эти драгоценные металлы к еде. В Индии широко применяется серебряная фольга, хотя понятно, что порой за нее вьщают алюминиевую. Серебро, именуемое здесь *варк* или *варок*, используется для декорирования различных блюд, особенно могольской кухни; украшенные таким образом блюда вы встретите и в ресторанах наиболее процветающих городов, таких, как Бомбей и Нью-Дели, где в жаркий летний день нет ничего лучше мороженого с серебряными хлопьями. Такого нет даже в «Baskin-Robbins» и «Ben and Jerry».

Существует спиртной напиток на основе бренди, ароматизированный тминным семенем, апельсиновой коркой и специями. Своим названием — «Goldwasser» («Золотая вода») — он обязан взвеси крошечных золотых блесток. Подобный напиток в XVIII веке именовался «The Golden Cordial» («Золотой ликер») и делался из бренди, алкермеса, гвоздичного масла, сахара, шафранного спирта и сусального золота (по два листочка на бутылку).

Ищете что-нибудь для детей? Одна американская компания продает леденцы на палочке с сусальным золотом внутри.

Золотые соки Земли?

Исследователи из Университета Месси в Палмерстон-Норте (Новая Зеландия) в 1998 году объявили в журнале *Nature* об открытии технологии, способной заставить растения извлекать золото из руды. И хотя говорили они лишь о новом способе добычи драгоценного металла, сведения, приведенные Кристофером Андерсоном, Робертом Бруксом и их коллегами, ясно указывали на то, что со временем открытие способно не просто обогатить, а в буквальном

смысле озолотить пищу людей.

По словам ученых, метод, получивший название «фитодобыча полезных ископаемых», уже используется для извлечения никеля и удаления из почвы таких вредных веществ, как свинец и ртуть. Они же говорят о том, что высадили в горшки с рудой индийскую горчицу и цикорий. Когда спустя неделю с растений были сорваны листки и стебли, оказалось, что в высушенной зелени содержание рудных материалов составило около двадцати весовых частей на миллион.

Хотя в сравнении с традиционными способами добычи метод не может быть признан жизнеспособным, перспективы очевидны. Поклонники «пищевого золота» наверняка оценят без преувеличения золотые дары природы.

Наконец, кому-то может показаться более привлекательным рецепт, опубликованный в 1995 году в американском журнале *Gourmet* («Гурман»). Это рецепт «бурбона с золотой пудрой», который, соответственно, готовится из бурбона, меда, жареного и мелко дробленного ореха пекана, неподслащенного какао-масла, сахарной глазури, крошки ванильных вафель и золотой пудры.

Сладкое, золото и алкоголь. Решительный ответ мира на секс, наркотики и рок-н-ролл.

ЗЕМЛЯ

Я всегда думал, что земля — последнее, что человек станет есть перед лицом голодной смерти. Когда нет ни травы, ни листьев на деревьях, ни коры. Я никогда не смотрел на землю как на потенциальную еду, разве что в раннем детстве, когда в саду делал «куличи». Потому для меня стала большим сюрпризом информация о том, что история употребления земли в пищу долгая и богатая, что существует даже специальный научный термин — «геофагия», который, полагаю, буквально означает «поедание географии».

Я знал, что многие дети от года до трех лет едят землю, едят просто потому, что в этом возрасте все тянут в рот, желая познакомиться с миром при помощи языка — органа, которым владеют лучше всего. Я видел также фотографии людей, вернувшихся домой после долгого отсутствия и целующих родную землю. Было мне известно и то, что куры и страусы глотают камни, чтобы облегчить желудку переваривание грубой пищи. Землю едят черви, из организма которых она выходит обогащенной. Геофагия же — это что-то новое.

Новое для меня, но не для человечества. Теперь я знаю, что люди ели землю в течение тысячелетий, причем по доброй воле! Не потому, что умирали от голода и не имели другой еды, а потому, что земля, как «нормальный» источник пищи, давала им нечто, в чем они нуждались.

Это открытие я сделал для себя, когда, заинтересовавшись желудями, прочитал в книге А. Д. и Хелен Ливингстон «Съедобные растения и животные» (1993) о том, что «некоторые индейцы подмешивали в муку из желудей глину (в пропорции примерно 20:1). Глина, подобно дрожжам, способствовала подъему теста и делала хлеб сладковатым». Я узнал также, что в XIX веке в Индии популярностью как продукт питания пользовались черепки глиняной посуды. Вода из тонких глиняных чашек считалась особенно вкусной и ароматной, а после питья женщины разбивали чашки и съедали.

Профессор Университета Миссисипи Дэннис Фрейт, изучавший вопрос пищевого использования земли, в 1997 году рассказал одному из авторов *Columbus Ledger-Enquirer*, что первые источники, свидетельствующие об употреблении человеком земли в пищу, датируются примерно 40 годом до Р. Х. В те времена греки предписывали прием различных видов глины для лечения ряда заболеваний. По словам ученого, «сведения об употреблении земли в пищу есть в истории практически всех

крупных народов».

Говорит Фрейт и о негативных последствиях подобной практики: «Были задокументированы случаи непроходимости кишечника. Я провел химический анализ почвы в нашем районе и выяснил, что нет никаких причин ее не есть, хотя это не означает, что я призываю это делать».

Другие исследователи идут дальше и прямо заявляют о полезности земли. Химик-экспериментатор Университета Торонто Сьюзан Офрей-тер и профессор географии Йоркского университета Уильям Махани в 1997 году опубликовали в британских научных журналах *New Scientist* и *International Journal of Food Sciences and Nutrition* результаты своей совместной работы, среди которых есть, в частности, вывод о том, что легкая желтая почва, порой служившая китайцам средством выживания, богата железом, кальцием, ванадием, магнием, марганцем и калием — элементами, необходимыми голодающему организму.

Они также выяснили, что в Зимбабве местные жители как средство от нарушений пищеварения едят красную почву из термитников. Тщательный анализ этой почвы показал, что она содержит каолинитовую глину, а между прочим, каолинит — ключевой компонент кеопектата, популярного препарата от диареи. Эта глина богата также йодом и железом, недостаток которых, по словам Офрейтер, «является причиной многих заболеваний, связанных с дефицитом питательных веществ». При употреблении в пищу глины из термитников «эти элементы вступают в реакцию с желудочным соком, что повышает шансы на их усвоение». Другой образец почвы, взятый в Северной Каролине, также содержал железо и йод. В сельской провинции Таиланда Сисакет, где почвы очень соленые, деревенские жители часто жуют землю просто для утоления легкого голода.

Обращаясь к прошлому, Офрейтер и ее коллеги отмечают, что римляне делали таблетки из земли и козьей крови, что немцы в XIX веке намазывали на хлеб мелко просеянную глину вместо масла и что в некоторых странах Западной Африки и по сей день шарики из глины термитников продаются как желудочное средство. В эпоху работорговли такие шарики появились в Северной Америке; их и сегодня можно найти в карманах у некоторых жителей американского Юга, чаще у беременных и кормящих женщин, которые говорят, что это средство помогает им успокоить желудок. Как утверждают в своей книге «Пищевые пристрастия, или Антропология питания» (1980) Питер Фарб и Джордж Армелагос, таким образом люди реагируют на нехватку в их организме кальция и других минеральных веществ.

В Амазонии некоторые племена индейцев едят кусочки глины

с мясом. Хорошо известно, что известь входит в состав мексиканского напитка посоль. Великий испанский исследователь Кабеза де Вака писал в своих мемуарах о том, что индейские племена, жившие на территории сегодняшнего Центрального и Южного Техаса и на севере Мексики, готовили еду из плодов мескитового дерева, смешивая их с землей и водой. В той же Индии глиняные черепки измельчаются с добавлением масла сандалового дерева и в виде таблеток — их называют *митти* — принимаются беременными женщинами.

«В этот период их вкусы меняются, — говорит представитель одной из мексиканских компаний-производителей. — Спросите любую женщину "в интересном положении". Они хотят чего-то другого. Одни едят тамаринд, другие переключаются на мясную пищу, хотя всегда ели только вегетарианскую. Однако почти все они проявляют желание есть землю. Потому и был разработан наш продукт. Запах у него как у первых капель дождя, упавших на иссушенную почву».

Так может ли человек просто отправиться в лес или выйти в сад, накопать немного земли и съесть ее, рассчитывая на получение от нее питательных веществ? Вряд ли. Об этом пишет и госпожа Офрейтер. Многие магазины и рестораны по всему миру работают сегодня под вывеской «Good Earth» («Польза земли»), но это не означает, что любая земля полезна. Гарантией ее качества можно заручиться лишь в магазинах, пользующихся надежной репутацией.

Не стоит также думать, что употребление в пищу земли — распространенная практика на американском Юге, где, по словам некоторых наблюдателей, царит такая бедность, а многие люди настолько невежественны, что едят землю. Юморист Рой Блаунт, сам южанин, настолько устал слушать подобные басни из уст янки, что принялся распространять фантастические рецепты якобы из наследия индейцев-кажунов, например рецепт «поджаренного краснозема», и клялся в их достоверности.

Некоторое время в середине 90-х в Атланте в магазинах «здоровой пищи» можно было купить 450-граммовые пакеты с землей. И хотя на упаковке было написано: «Не для употребления внутрь» — это не помешало продать огромное количество странного «продукта». Цена-то смешная, всего 1 доллар 19 центов за пакет. Особенно охотно покупали заезжие делегаты разного рода съездов и конференций.

История о том, как гроб оказался внутри человека

Всех любителей есть землю, пожалуй, можно

разделить на две категории: на тех, кто воспринимает ее как источник питательных веществ, и тех, кто испытывает неосознанное, патологическое влечение к данного рода пище, то есть страдает так называемым извращенным аппетитом. Среди последних нередко встречаются дети, в массе своей демонстрирующие неравнодушие к несъедобным вещам, включая грязь и глину. Врачи говорят, что обычно дети начинают проявлять эту особенность в возрасте от года до двух лет — кто по причине нехватки родительской любви, кто из-за отставания в развитии. Помимо желания есть землю, они еще могут, например, отколупывать и отправлять в рот краску со стен дома. Такого ребенка следует срочно показать специалисту.

Чего только не хочет съесть человек с извращенным аппетитом! Медицинские карты больных — как взрослых, так и детей — пестрят записями об их странной тяге к волосам, мелу, клею, даже к собственным носкам. В Соединенных Штатах одна двадцатидвухлетняя женщина каждый вечер съедала примерно по полноска. Она сказала врачам, что ест свою одежду с подросткового возраста. А недавно стало известно о двадцатидвухлетнем человеке, мужчине из Китая, который каждый день глотал до пятидесяти камней из тех, что подвозили для строительства дороги. Мужчина рассказал, что приобрел эту привычку, когда ему было 6 лет. Тогда с ним случился эпилептический припадок, и он, по его словам, безотчетно проглотил несколько камней. Неожиданно боль отступила, С тех пор он часто пользуется таким средством обезболивания. В 2003 году писали и о другом китайце, который с двенадцати лет глотал камни, чтобы избавиться от болей в животе; подсчитали, что за девять лет он съел примерно три тонны камней.

Некоторые люди прославились благодаря тому, что ели несъедобные предметы. Упомяну двоих. Первый — Эдмон Никеле. В одном из сборников «Хотите — верьте, хотите — нет» за 1937 год Роберт Рипли назвал его Человеком-устрицей. Прозвище связано с ошибочным представлением о том, будто устрицы едят все подряд. Считается, что Никеле съел 607 разных предметов — от нескольких долларов, монетами по одному, пять, десять и двадцать пять центов, до гвоздей, болтов, деталей часов, цепей и трамвайных жетонов. Никеле умер в 1934

году, за три года до того, как Рипли сделал его знаменитым.

Значительно позже, в издании Книги рекордов Гиннесса за 1996 год, в разделе «Редчайшие медицинские случаи» был отмечен Майкл Лотито, сорокашестидесятилетний житель французского Гренобля, получивший прозвище Всеядный за то, что с девятилетнего возраста ел металл и стекло. «Специалисты-гастроэнтерологи сделали ему рентген желудка и, не найдя никаких отклонений, назвали способность этого мужчины глотать до 900 граммов металлических изделий в день уникальной, — пишет Гиннесс. — С 1966 года он съел 10 велосипедов, тележку из супермаркета (за четыре с половиной дня), 7 телевизоров, 6 люстр, легкий самолет "Цессна" и компьютер. Считается, что Лотито — единственный в истории человек, съевший гроб (с ручками и прочим)».

МУСОРНО-БАЧКОВЫЙ ДАЙВИНГ

Каждый, кто видел фильм 1978 года «Зверинец», никогда не забудет сцену, в которой герой Джеймса Белуши — гитарист-импровизатор и страстный поклонник недопитого пива по имени Блуто Блутарски ест отбросы. Фильм наконец сделал Белуши всемирно знаменитым (после многих лет работы в *Saturday Night Live*) и, как некоторые полагали, мог породить в студенческих кампусах новое модное поветрие — питание отбросами.

Этого не произошло. Хотя члены студенческих братств и славятся готовностью поучаствовать во всем новом, тем более эпатажном, на этот раз они вскрыли очередную банку пива и сказали «нет». А напрасно, потому что это ведь как посмотреть: то, что для одних — отбросы, для других — здоровая пища. Да, отбросы — ненужные продукты — пользуются дурной репутацией, но вполне возможно, что они ее не заслуживают.

Давайте спросим Ларса Эйнера, писателя, три года прожившего жизнью городского бомжа и питавшегося преимущественно «блюдами» из мусорных бачков. В статье для *Harper's Magazine* (1991), которая два года спустя разрослась до книги под названием «Путешествие с Лизбет» (Лизбет — собака автора), Эйнер пишет, что жизнь нищего писателя и последующее путешествие без гроша в кармане из Техаса в Калифорнию и обратно открыли ему глаза на то, что все эти контейнеры с отходами, стоящие на задворках магазинов, на аллеях и рядом с жилыми многоэтажками, — это поистине «супермаркеты» для бедняков, причем они служат источниками не просто выживания, а на удивление качественных и разнообразных продуктов.

Конечно, определенный риск присутствует, как присутствует он всякий раз, когда мы кладем себе что-то в рот, даже в хорошем ресторане. По утверждению Эйнера, безопасное питание на помойке обеспечивается выполнением трех простых условий: «Подключение органов чувств и здравого смысла к оценке состояния найденных продуктов, знание помоек и регулярный их обход, а также постоянный поиск ответа на вопрос: "Почему это выбросили?"»

Самая безопасная пища, считает Эйнер, из банок и фирменной упаковки. Его нимало не смущали сухие продукты типа крекеров, печенья, хлопьев, чипсов и макарон, «если в них отсутствовали видимые признаки порчи и они по-прежнему были сухими и хрустящими», а также сырые фрукты и овощи с неповрежденной кожурой. Эйнер предупреждает о том, что вскрываемые консервные банки должны издавать легкое шипение

— это свидетельствует об их герметичности, и тогда, даже если на продукте видны признаки порчи, в большинстве случаев достаточно их удалить и можно есть.

Ключевым часто является временной фактор. За пиццами, с которых все и началось, он приходил вскоре после закрытия магазинов, когда после вечерней инвентаризации заказанные на дом и отвергнутые (потому что холодные или по любой из сотни других причин) пиццы наконец выбрасывались. Да, они были холодными, но вполне свежими. Перед праздниками и выходными отличным источником пропитания становились студенческие городки: студенты, опасаясь, что за эти дни запасенная ими еда испортится, наводили порядок в буфетах и холодильниках. То же происходило в конце семестра и учебного года. (Когда ожидалось прибытие родителей, в частности на День отца и вечер выпускников, в баках преобладали наркотики, порно и выпивка.) Как говорит Эйнер, важны также регулярность и своевременность обхода бачков. Придешь рано — еще ничего нет, опоздаешь — и твои харчи уже стянули или увезли на большой машине с большим мотором.

«Мой тест для газированных напитков состоял в том, чтобы тряхнуть и проверить на газ, — пишет Эйнер. — Многие соки и другие напитки слишком кислые или слишком сладкие, чтобы беспокоиться об их состоянии, — главное, чтобы ничто в них не плавало. Обнаруживать плесень мне доводилось и в запечатанных овощных соках, так что в любом случае рекомендую медленно сливать подобные продукты в чистую емкость. Жидкости всегда требуют к себе внимания. Как-то в жаркий день я нашел большую бутылку "Pat O'Brien's Hurricane". Она была открытой, но еще холодной как лед. Я выпил три полных стакана, и только тогда стало очевидно, что прежний владелец подлил в напиток рома, причем хорошую порцию. Прежде я ром не попробовал и потому остановился, только когда ясно почувствовал его действие. Выпито было уже немало. Многие дайверы сочли бы это за дар небес, но я считал неприличным для себя появляться в публичном месте навеселе, да еще в разгар рабочего дня».

Есть, конечно, продукты, которых следует избегать. В их числе свинина, птица, продукты на основе яиц и неизвестная снедь, которую часто можно найти в «цветных» кварталах.

Несмотря на все меры предосторожности, Эйнер признается, что по крайней мере раз в месяц страдал от приступов диареи. (Такое часто случается в странах «третьего мира», даже если есть в «хороших» ресторанах, и лишь на «развитом» Западе из этого делают трагедию.) Другие «профессиональные» неприятности связаны с пчелами, охотящимися за сахарной пудрой на

пончиках, с котами, которые не любят, когда им мешают есть (они становились особенно агрессивными, когда Эйнер появлялся со своей собакой), и с кусающимися муравьями. Автор нехорошо отзывается и о барыгах, собирающих возвратную тару, при этом все переворачивая вверх дном и портя массу вполне еще съедобных продуктов. Эйнер признается, что, занимаясь бочковым дайвингом, набирал вес, так как часто ел впрок или просто потому, что не мог смотреть, как пропадает еда.

«Не хочу рисовать перед читателем слишком уж романтичную картину, — предупреждает Эйнер. — Этот образ жизни имеет и серьезные недостатки». Однако, несмотря на собственные предостережения, он говорит, что ему импонирует «искренность образа помойного кота».

«Я живу тем, что другим не нужно. Я кот помойный. Полагаю, что это естественная и почтенная ниша, хотя, если бы мог, я, конечно, предпочел бы комфортную жизнь и, возможно — только возможно, — стал бы экономным потребителем благодаря тому, что узнал в мире мусорных бачков».

Эйнер не один такой, помойки не пустуют и сегодня. В Азии на них «пасется» значительная часть населения, как в сельской местности, так и в городах. Да и есть ли в современном мире хоть один уголок, где не увидишь людей, копошащихся у мусорных контейнеров — кто в поисках того, что еще можно продать, а кто в поисках куска, который можно тут же съесть?

Хорошо известно, что и в Мексике, и на Филиппинах, и в других местах в буквальном смысле слова горы мусора являются домом для десятков и сотен людей, перебирающих эти горы руками в попытках найти то, что можно использовать, продать или съесть.

Хотя появляются все новые магазины и жилые комплексы, которые обрастают все новыми мусорными контейнерами, расширение пропасти между богатыми и бедными может привести к образованию очередей на помойках (если не к войнам за них).

ДОРОЖНЫЕ ТРОФЕИ

Вопрос. Сколько нужно стервятников, чтобы съесть опоссума?

Ответ. Два. Один ест, другой следит за дорогой.

Бак Петерсон наверняка улыбнулся бы, услышав эту незатейливую шутку, и одновременно высказал бы свои возражения, поскольку речь идет о дорогом его сердцу предмете (если не сердцу, то расположенному неподалеку желудку уж точно).

Петерсон — автор трех книг, защищающих современных «дорожных мусорщиков», не брезгающих жертвами фатальной встречи автомобиля с представителями дикой природы. Первая, под названием «Оригинальные рецепты приготовления дорожных трофеев», вышла в 1985 году; как и две последующие, она написана ироничным языком, хотя в разговоре со мной автор утверждал, что, говоря о «пикнике в придорожной канаве» и о «деликатесах с разделительной полосы», он, как никогда, серьезен.

Петерсон со смехом перечисляет названия своих блюд: «Кот под капот», «Торпедированный броненосец», «Кулебяка из собаки» и т. п., но при этом утверждает, что все они восхитительны.

Родом из Миннесоты, известной присутствием на ее территории многочисленных и беззаботных оленей, сегодня Петерсон живет в Висконсине. В свое время он написал несколько книг о вполне традиционных охоте и рыбалке, а в руководствах для автомобилистов отстаивает преимущества мини-фургонов и пикапов, которые, в отличие от компактных и спортивных моделей, обладают большей убойной силой и позволяют легко транспортировать погибших животных. Он же рекомендует останавливаться для приготовления обеда на придорожных стоянках, где есть и водопровод, и столики, и контейнеры для пищевых отходов, в которых можно оставлять ненужные части туш. При этом Петерсон свято верит в то, что публикацией подобных книг оказывает услугу обществу.

«Всеми моими книгами на эту тему я пытаюсь помочь читателю обратить внимание на животных, которые живут рядом с нами, ощутить ответственность за собственные действия. Естественно, при подготовке материала для моих книг не пострадал ни один представитель фауны, и тем не менее все рецепты реальны и ждут своего кулинара».

Петерсон уделяет внимание как домашним, так и диким животным (последним в большей степени), как крупным (медведь, лось, олень, антилопа, северный олень, лама, верблюд,

корова, лошадь, даже слон), так и мелким (белка, енот, опоссум, дикобраз, броненосец, черепаха, собака, кошка, даже скунс и крыса). Не забывает он и о птицах, включая «ас-фальтово-серого гуся» и «утку гоголь-моголь», которых также относит к законной добыче водителя-снайпера.

В то же время автор не говорит о том, что найденную на дороге пернатую или боровую дичь следует подбирать и превращать в блюдо для себя и близких. Мясо, особенно полежавшее на солнце, быстро портится, и сбитое кем-то животное лучше оставить в покое и продолжать ехать своей дорогой. Кроме того, водителю следует знать, как обработать добычу. Необходимо извлечь внутренности, освежевать зверя и ощипать птицу, разделать тушу, очистить мясо и либо готовить его немедленно, либо как можно скорее поместить в холодильник.

«Я охочусь в Висконсине на белохвостого оленя, — рассказывал мне Бак, — и, как правило, от четверти до трети парка прокатных автомобилей в той части штата, где я охочусь, находится в ремонте после столкновения с оленями. Нередко ремонтируется не передняя часть машин, поврежденная в результате лобового столкновения, а боковые панели, в которые самки и самцы врезаются, когда их романтические (и неромантические) дороги пересекаются с нашими.

Документы, которые я читал, отражают чисто технический подход к проблеме гибели животных на дорогах, содержат предложения по оборудованию оград, эстакад и туннелей. Как правило, такие проекты слишком дороги для спонсирующих организаций, а гибель животных рассматривается как побочный эффект нашего вторжения в привычные для них места обитания. Позиция естественным образом сочетается с откровенным нежеланием застройщиков подключать специалистов-биологов к процессу подготовки планов освоения территорий. Обычно происходит следующее: застройщик разравнивает приличный участок в зоне обитания, например, белохвостого оленя, оставляет радующие глаз небольшие лесополосы и упирает на встречи с Бэмби как на преимущество проживания в возводимых им коробках. Жилые массивы такого рода обычно именуются "поселки у оленьего хребта (оленьей долины)". Но результат, как правило, противоположный. Поселившиеся здесь люди приходят в ярость при виде близ своего дома оленя, объедающего любимые "мамины или папины" розовые кусты, равно как и в ужас — от играющих у них под окнами диких кошек. Многие из тех, кто поверил обещаниям диснеевской сказки наяву, столкнувшись с миром дикой природы, испытывают настоящий шок.

Бывают, конечно, и исключения. На северной оконечности полуострова Олимпес, в штате Вашингтон, биологи оснастили местных лосей ошейниками с устройствами, которые при приближении животного к дороге включают мигалку. В итоге количество гибнущих в столкновениях с автомобилями лосей существенно уменьшилось. Понятно, что поведение лося несколько отличается от поведения белохвостого оленя, тем более от поведения антилопы. Как бы то ни было, эксперимент стал заметным шагом к исправлению ситуации».

Наверное, многие читатели отнесутся ко всему этому не слишком серьезно, однако там, где я сейчас живу, гибель животных на дорогах и употребление их пищу действительно вещь обычная. В 1993 году, когда я впервые посетил Камбоджу, ООН наблюдала за проведением первых в этой стране выборов. Водитель одной из ооновских машин на шоссе в одном из сельских районов насмерть сбил водяного буйвола. По приезде в Пномпень он доложил об инциденте старшему, и тот отправил его назад с деньгами, которые следовало отдать хозяину буйвола. Появившегося в деревне водителя жители пригласили за стол и накормили мясом убитого животного. Такие случаи не редкость. В Южной и Юго-Восточной Азии грузовые машины и поезда периодически сталкиваются со слонами. Как вы думаете, что приятнее — съесть кусок жаренного на огне хобота или копать могилу размером с небольшой бассейн?

Петерсон не единственный автор, которого заинтересовал кулинарный аспект проблемы гибели животных от автомашин. В 2002 году Тим Дорси приступил к освоению локальных рынков, выпустив книгу «Дорожные трофеи Флориды». Можно предположить, что подобного рода исследования могут быть проведены (а возможно, уже проведены) и во многих других местах.

Одним из самых заметных разработчиков этой темы был ныне покойный Джон Макфи. Многие годы сотрудничества с журналом *New Yorker* и многочисленные, основанные на документальных материалах книги сделали его одним из самых ярких представителей «новой журналистики», расцвет которой пришелся на 60-е и 70-е годы минувшего столетия. В большой статье под заголовком «Путешествие по Джорджии», опубликованной в 1973 году, Макфи рассказал о поездке по отдаленным районам штата, которую совершил совместно с зоологом Кэрол Ракдешел и экологом Сэмом Кэндлером, праправнуком того самого аптекаря, который создал и какое-то время единолично владел «Coca-Cola Company». Оба его спутника в течение нескольких недель работали по заданию Совета по

природным ареалам штата Джорджия, а Макфи сопровождал их, участвуя в детальной инвентаризации представителей дикой природы, в том числе в приготовлении и употреблении дорожных трофеев. Неудивительно, что ему довелось стать свидетелем ряда незабываемых сцен и удалось записать много любопытных историй.

«Прошлой зимой я прямо-таки питалась белками, — приводит он слова зоолога. — Буквально за каждым поворотом находила очередного зверька. Останавливалась и подбирала». Через несколько страниц Ракдешел продолжает: «В действиях людей нет логики. Они охотятся на белок, но им не приходит в голову есть тех из них, что погибли на дороге».

Как-то раз исследователи нашли ласку и пожарили ее на костре. «Как вам мясо?» — спросил меня Сэм. «Отлично приготовлено», — ответил я. Кэрол принюхалась к свежатине. «Пахнет дичью, — сказала она. — Явно не говядина. Когда я приготовилась впервые попробовать медвежатину, мне сказали: "Срежь жир. Он весь вкус портит". Я срезала, а когда попробовала, обнаружила, что медвежатина ничем не отличается от говядины. В следующий раз я жир оставила». Запах у мяса ласки был сильный, но не противный. Вкус сохранялся во рту и после еды. Мясо было темным и волокнистым. «По крайней мере, становится понятно, что съедобно многое, — сказала Кэрол. — Люди, которые едят только говядину, свинину, баранину, курятину… ну разве они себя не обделяют? У них словно шоры на глазах. В Соединенных Штатах только одно ядовитое млекопитающее — короткохвостая бурозубка. Но и ее можно есть».

В последующие недели они встретили на своем пути не только губернатора штата Джимми Картера, но и домового ужа, голубую сойку, воробьиную пустельгу, большого дрозда, енота, пересмешника, хлопкового хомяка, черную белку, малого козодоя, коробчатую черепаху, большеголового сорокопута, водяного щитомордника, не считая кошек и собак.

«Я увидел серую белку, сбитую машиной, — читаем мы у Макфи. — "Может, съедим ее?" — предложила Кэрол. "У нас хватает еды", — ответил Сэм».

Должен признаться, что никогда не ел животных, погибших на дороге, но не думаю, что стал бы колебаться, если бы радом оказался Бак Петерсон или кто-то из спутников Джона Макфи.

Без почтения к жертвам ДТП

Скандально прославился еще один шутник, по имени Роберт Розуэлл, хозяин нескольких придорожных кафе под вывеской «Roadkill Cafe» («Дорожные трофеи»),

расположенных в Луизиане и Нью-Гемпшире. Посетителям предлагалось подъезжать с собственной «добычей», а повара заведений готовы были, «ко всеобщему удовольствию, приготовить зверушек и сбрызнуть жирком».

Среди прочих блюд в меню значились (но в наличии не имелись, так как были придуманы ради хохмы) «Порция жареной колбасы со сплошной полосы (вкус замечательный — свинья была дамой упитанной, но мечтательной)», «Цыпленок табака (ему впервые не удалось перейти дорогу)», «Кот и каток (для постоянных посетителей с автографом водителя)». В том же духе предлагались, но никогда не подавались «Жабы, танцующие под "доджем"», «Черепаха под соусом memento mori» и «Баран, с детства мечтавший попасть в ресторан».

Розуэлл украсил стены своих кафе фотоснимками реальных жертв столкновения с автомобилем и якобы приготовленных из них блюд.

Фаршированный опоссум

1 опоссум.
100 г засоленной свинины.
1 стакан лука-сеянца, очищенного.
1 стакан сладкого красного перца, мелко нарезанного.
2 банки коровьего гороха по 225 г.
1 стакан любимой приправы.
2 ст. ложки жира топленого бекона и/или колбасы.
1/2 стакана кофе.
1/2 стакана воды.
2 ст. ложки муки высшего сорта.
1 ч. ложка крупной соли.
1/2 ч. ложки сушеного красного перца, мелко нарезанного.
Соль и перец по вкусу.
Острый соус.

Нагрейте духовку до 160 °С. В кастрюле приготовьте острый соус. Поставьте ее на медленный огонь и добавьте жир с мукой. Перемешивайте до получения однородной массы. При перемешивании влейте кофе и воду. Посолите, поперчите и отставьте в сторону.

Освежуйте, выпотрошите и помойте тушку опоссума. Вотрите в мясо крупную соль и сушеный красный перец. Нафаршируйте

тушку смесью из 1 стакана любимой приправы, лука, сладкого красного перца и зашейте как индейку. Нарежьте свинину тонкими полосками и положите их поперек спинки опоссума. Поместите тушку в духовку и запекайте, пока мясо не станет мягким (около 20 минут). Извлеките его из духовки и оставьте томиться под крышкой.

Нагрейте горох в соответствии с указаниями на упаковке.

Нарежьте мясо опоссума, положите на подогретые тарелки с порцией гороха и залейте нагретым острым соусом. Подавайте с виски.

С минимальными изменениями из «Рецептов приготовления дорожных трофеев со всего мира» Бака Петерсона

ЕДА И СЕКС

Помимо воды и воздуха, человечеству для выживания абсолютно необходимы еда и секс. Неудивительно, что порой они перемешиваются, а точнее, тесно сочетаются — и то и другое часто отличает откровенная чувственность, и потому одно органично переходит в другое или оба процесса протекают одновременно. Воскрешая в мыслях расхожие представления о жизни в Римской империи, а в не столь давние времена — в царской России, разве можно обойтись без слившихся воедино сцен роскошных пиров и сексуальных оргий?

Начнем же с сути вопроса и поговорим о еде и обольщении. Некоторые считают, что поцелуй произошел от кормления изо рта в рот. И разве не является распространенной прелюдией к сексу «романтический» ужин с затуманивающими сознание напитками? Помните сцену из «Тома Джонса», в которой Альберт Финней и Сузанн Йорк набивают друг другу рот сочной средневековой пищей? Да что там говорить, даже в «Леди и бродяге» есть питательно-эротическая сцена, после которой песики сами знаете что сделали.

Шоколад — еще один воспламенитель эротических чувств. «С помадкой "Mackinaw Island" я обделывал делишки, которыми трудно гордиться», — говорил один мой приятель. А сколько любви было куплено за плитку шоколада в годы Второй мировой войны? Даже Мама Касс[21] выглядела восхитительно, да что там — соблазнительно на знаменитом плакате 60-х, где она изображена в ванне, полной шоколадного сиропа.

Обратите также внимание на изощренные способы подключения эротики к продаже различных пищевых продуктов. Многие производители кондитерских изделий придают своим пирожным и другим видам продукции форму молочных желез и гениталий и только за счет этого продают их по более высокой цене. В наше время во многих секс-шопах наряду с фаллоимитаторами и возбуждающими смазками предлагаются леденцы и макаронные изделия в форме пениса, печенье в форме женской груди и съедобное женское белье. Возможно, читатель помнит появившиеся в 60-х годах рекламные плакаты известной сети пиццерий, на которых вопрошалось: «Давненько не вкушали удовольствия?»

Что касается ресторанов, которые не только намекают, но и открыто предлагают, то там еде придаются свойства полового партнера или атрибута секса. Изощренно извращенная фантазия кулинаров превращает бананы и огурцы в пенисы, а японцы —

любители сексуальных инноваций соглашаются есть суси только с обнаженного женского тела, желательно с тела девственницы. Слышали ли вы о таиландских ресторанах «без рук»? Наверняка помните, как в «Последнем танго в Париже» Марлон Брандо маслом подмазывал развитие запретной связи с Марией Шнайдер? А знаете ли о существовании «мокрых и липких» (наберите «Wet and sloppy» в Yahoo или Google и поймете, о чем я; только прежде отправьте спать детей)?

Существует и философский, точнее, религиозный аспект этого вопроса. Что есть пять столпов тантрической традиции, системы действий — в отличие от систем познания, каковыми являются индуизм и буддизм, — обещающей достижение нирваны в течение жизни тем, кто учится получать удовольствие и достигать экстаза? Рыба, мясо, вино, злаки и половые сношения.

Связь эротического искусства с едой имеет тысячелетние корни. Этрусские амфоры и древнегреческие блюда и кубки украшены изображениями самых откровенных эротических сцен… На одной тарелке, принадлежавшей древним майя, обезьяна ласкает обнаженную женщину… Многие столетия японцы пили сакэ из чашек, украшенных изображениями совокупляющихся пар, более того, некоторые чашки имеют фаллическую форму.

Эта связь нашла свое отражение и в языке. Всем понятно иносказательное значение «продовольственных» терминов «ягодка», «яйца», «банан», «булки», невинного глагола «сосать».

Наконец, об афродизиаках. Пожалуй, никакую другую область гастрономии не отличает такая же изобретательность вкупе с сомнительностью результата.

Как отмечает Алан Дэвидсон в «Оксфордском кулинарном путеводителе», исследование литературы на данную тему «показывает, что представления об афродизиаках весьма разнятся. Очевидно, что все продукты, имея в своем составе питательные вещества и за счет этого поддерживающие организм в работоспособном состоянии, могут восприниматься как афродизиаки, поскольку наряду с другими жизненными функциями обеспечивают и сексуальную функцию человека. Однако специфическое их действие выражено настолько слабо, что не заслуживает отдельного упоминания».

В произведении XV века под названием «Благоуханный сад» смесь мускатного ореха, ладана и меда предлагается в качестве средства от преждевременной эякуляции, нанесение мази из меда и имбиря на пенис обещает увеличение его размера, а ежедневный прием смеси из меда, имбиря, корицы и кардамона рекомендуется как способ борьбы с импотенцией.

Знаменитый индийский трактат «Камасутра» призывает

обеспокоенных проблемой эрекции отваривать в молоке с сахаром яички козла или барана либо варить на медленном огне в смеси молока, меда и сливочного масла воробьиные яйца. Китайцы отдавали предпочтение оленьим рогам, рогу носорога и тигровому пенису в целебной настойке или в супе.

Древние греки варили морковь и лук (Овидий писал в своей «Науке любви»: «Некоторые смешивают перец и семя жгучей крапивы, разводят молотую пупавку в старой моче, но не так можно подарить богине блаженство. Ешьте белый лук…»). В Риме времен Плиния сексуальные проблемы решали с помощью чеснока: его перемалывали с кориандром и разводили в белом вине. В Елизаветинскую эпоху полагались на непритязательный картофель. Индийцы считают, что источник мужской силы — чеснок. Йеменцы видят его в мускатном орехе, правда, при чрезмерном употреблении он может вызывать галлюцинации. Жители тихоокеанских островов пьют сок растения кава-кава: женщины жуют его корень, сплевывают насыщенную соком слюну в общую чашу и затем передают ее гостям, которые также пускают ее по кругу.

Как средство повышения сексуальной силы во многих регионах потребляли устриц. Рецепты афродизиаков были в большой моде в XVIII веке; согласно «Гастрономическому Ларуссу», обычная трапеза в те времена могла состоять примерно из такого набора блюд: черепашьего супа с серой амброй, камбалы по-нормандски, филе северного оленя в сливочном соусе, рагу из чирка в вине, жаренного на вертеле молодого голубя, кресс-салата, спаржи в голландском соусе, пудинга из костного мозга, хорошего бордо, портвейна и кофе. Автор елизаветинских времен Генри Баттес предписывает употребление каштанов, которые «очень похожи на яички, инструмент похоти». В Париже уличные торговцы кричали: «Артишоки! Артишоки! Воспламеняют тело и Дух! Воспламеняют гениталии!»

Так что же такое афродизиак? Обычно под этим термином подразумевается некое вещество, животный, растительный или минеральный — а в век виагры и фармацевтический — продукт, употребляемый для стимуляции мужского и/или женского либидо, усиления сексуальной активности, вызывания и поддержания эрекции или повышения чувствительности клитора, усиления оргазма обоих партнеров.

Неудивительно, что такого рода «продукты» всегда пользовались популярностью.

Абсент, шампанское, черный чай, сарсапарель, зобная и поджелудочная железы, яички (семенные железы), черный паслен, мозги, почки, устрицы, омары и лангусты, икра и молока,

морские звезды, каракатицы, копченая и соленая кефаль, анчоусы, черепахи, креветки, морские ежи, трубачи, мидии, трюфели, сельдерей, красный перец, орех кола, мята круглолистная, душистый перец, майоран, петрушка, корень кервеля и папоротника, редиска, лотос, фисташки, тмин, тимьян, шалфей, бурач-ник, грецкий орех, миндаль, финики, айва, мускус, ваниль, гвоздика, шафран, акульи плавники, кровь многих животных, особенно змеи, голуби (из-за привлекательного ритуала ухаживания), пенисы любых животных — можно продолжать, продолжать и продолжать список продуктов, наделяемых свойствами, наличие которых еще никто не доказал. Да если бы все они обеспечивали то, что от них требуется, большинство из нас превратились бы в секс-маньяков.

Пожалуй, наиболее известный продукт такого рода — шпанская мушка, «специя», которая готовится из обитающих в Северной Африке жуков ярко-зеленого цвета. Порошок считается опасным для здоровья, и его продажа практически повсеместно запрещена. Другое вещество, славящееся способностью улучшать кровообращение, — йохимбин, получаемый из южноамериканского дерева. Однако это наркотик, а не пищевой продукт.

Черту под вопросом об афродизиаках подводит Дэвидсон, говорящий, что если бы кто-то обнаружил «безопасный продукт, который при употреблении потенциальным партнером в тот же миг поднимал бы в нем волну сексуального желания, то каким же счастливым был бы этот человек и как же часто он и другие пользовались бы этим открытием! Словом, настоящий пищевой продукт-афродизиак — примерно то же, что сундук с золотом, зарытый там, где опустилась радуга».

Алекс Комфорт, чье имя украшает обложки книг о радостях секса, говорит, что лучшими афродизиаками являются, в порядке перечисления, «отдых, скука, сон, мясо и женщины в сочетании с вином и благополучием, весельем, музыкой и приятной обстановкой». Другие уверяют, что есть только два верных афродизиака для мужчины, пытающегося заманить женщину в постель, и они никак не связаны с едой, поскольку имя им — деньги и власть.

По мне — сытно, но пресно.

ЭКСКРЕМЕНТЫ

Многие люди считают, что это предмет, достойный внимания. У скатологии, скатографии и копрофилии долгая и серьезная история, среди летописцев которой Крафft-Эббинг и многие позднейшие исследователи. Скатология занимается изучением интереса, проявляемого людьми к экскрементам, а скатологическая лексика иногда используется как стимулятор в процессе полового акта, в особенности с элементами анального секса. Скатография — практика написания любых текстов, включая граффити, касающихся функции экскреции и являющихся средством выражения или возбуждения сексуального желания. Копрофилы — по крайней мере с точки зрения психиатрии — это люди, проявляющие патологический интерес к испражнениям или к грязи, выбирающие дефекацию в качестве темы для шуток, создающие запасы фекалий, одержимые фекальными фантазиями, испытывающие половое возбуждение во время испражнения и в отдельных случаях обмазывающие фекалиями стены и другие вещи. (Несколько лет назад мэр Нью-Йорка попытался закрыть художественную галерею, в которой было выставлено изображение Мадонны, декорированное буйволиным навозом.)

Возможно, лично вас ничто из сказанного не привлекает, однако многие миллионы лет экскременты были для человека чем-то большим, чем сейчас. Некоторые люди едят их, и это именуется копрофагией, иногда скатофагией. В наши дни такого рода поведение воспринимается как полнейший идиотизм, однако присуще оно не только больным тяжелыми формами шизофрении, но и отнюдь не малочисленным представителям фетишистов.

Некоторые ассоциации с пищей очевидны. Экскременты, заметьте, получаются из пищи после ее прохождения через пищеварительный тракт, во многих уголках мира они именуются ночной почвой и используются в качестве удобрения. Кроме того, с достаточной степенью вероятности можно утверждать, что экскременты и сегодня попадают к нам на стол, предварительно просочившись в подземные воды или оказавшись в хранилищах питьевой воды в результате сброса нечистот.

В Библии прослеживается презрительное отношение к данному предмету. Так, Рабсак говорит: «…разве только к господину твоему и к тебе послал меня господин мой сказать слова сии? Нет, также и к людям, которые сидят на стене, чтоб есть помет свой и пить мочу свою с вами» (Ис. 36:12). Презрение

выражается еще отчетливее, когда пророк Мала-хия вкладывает следующие угрозы в уста Саваофа: «Если вы не послушаетесь и если не примете к сердцу, чтобы воздать славу имени Моему, говорит Господь Саваоф, то Я пошлю на вас проклятие и прокляну ваши благословения, и уже проклинаю, потому что вы не хотите приложить к тому сердца. Вот, Я отниму у вас плечо, и помет раскидаю на лица ваши, помет праздничных жертв ваших, и выбросят вас вместе с ним» (Мал. 2:2–3). В Книге пророка Иезекииля (4:12–15) Господь в наказание предписывает Иезекиилю печь ячменные лепешки, замешанные на человеческом кале, затем, правда, дозволяя использовать вместо него коровий помет.

Несмотря на нападки, экскременты сохраняли некоторые позиции, преимущественно в сфере медицины, начиная с эпохи Гиппократа, и особую популярность получили в XVI веке, а затем в XIX, когда широкое распространение получила «нечистотная фармация», больше известная по ее немецкому названию — *Dreck Apotheke*. В своем «Справочнике по жидкостям организма» Поль Спинрад пишет: «В качестве средств нечистотной фармации используются практически все виды экскрементов (фекалии барсука, крокодила и молочного ягненка, моча диких кабанов, зайцев и мальчиков, помет ястреба, человеческий кал и т. д.), предписываемые к применению всеми воображаемыми способами (употребление внутрь в чистом виде и в составе пищи и напитков, в форме лосьонов, припарок, курений, ингаляций, инъекций, в виде пепла, помещаемого в полости зубов, в форме чая, свечей, нюхательных порошков и т. д.), как по отдельности, так и в разнообразных комбинациях и для лечения всевозможных болезней (дизентерии, туберкулеза, глухоты, перхоти, депрессии, расстройств сознания, облысения, змеиных укусов, мастопатии, бородавок, рака, бессонницы, катаракты, чумы и т. д.)». Некоторые рецепты, что неудивительно, призваны были спровоцировать рвоту. Медицинские тексты, написанные многими оставившими свой след в истории врачами и ими же использовавшиеся в собственной практике, содержат длинные перечни такого рода рвотных препаратов. Еще по крайней мере полвека назад индийские *санъяси*, люди, достигшие высшей степени просветления, доступной адептам брахманизма, регулярно принимали *панча гавиа*, сакральный напиток, приготовленный из равных долей пяти даров Священной коровы: молока, творога, масла из молока буйволицы, мочи и навоза. Современные эксперты посмеиваются над подобными практиками, утверждая, что и моча, и навоз выводятся из организма и, соответственно, не обладают никакими

целительными и питательными свойствами.

Между тем связь испражнений с пищей настолько глубока, что находит отражение и в языке. Так, в Германии и англоязычных странах хлеб из ржаной муки низкого помола называют *pumpernickel*, словом, производным от двух немецких слов: *pumpern* — пукать — и *nickel* — черт. Немцы же пекут песочное печенье с розовой водой, которое называют *nonnenfurzchen* — газы монахини, делают леденцы в форме сидящего на корточках человека, из которого выходит крупная монета. В начале 90-х годов в Берлине работал популярный ресторан под названием «Туалет». Посетители сидели там на фаянсовых унитазах, блюда подавались в ночных горшках, а вместо салфеток использовалась туалетная бумага. Кстати, туалетную бумагу часто можно увидеть и в ресторанах Таиланда и некоторых других азиатских стран, причем без всякого намека на туалет, а просто потому, что она дешевле салфеток.

Существует и много других ассоциаций. В Индии и других местах едят правой рукой только потому, что левой пользуются в туалетах, где нет туалетной бумаги. В Древней Греции люди были не столь щепетильны, и в распоряжении участников застолья имелись красивые бронзовые сосуды, в которые можно было и извергать рвотные массы, и мочиться; в разных местах обеденного зала также расставлялись горшки для испражнений. Обычай сохранялся в течение многих столетий. По свидетельству одного из современников, гости тут же опорожняли кишечник «как нечто само собой разумеющееся, из нежелания прерывать беседу». Еда и туалет составляли единый и органичный континуум.

Наибольший интерес, конечно же, представляют примеры потребления в пищу того, чему большинство людей категорически отказывает в праве именоваться таковой. А они, эти примеры, существуют. Древние индейцы Северной Америки варили похлебку с пометом кроликов и оленей-карибу, а те, что жили в районе теперешнего Чикаго, варили помет кроликов вместе с канадским рисом. В Юго-Восточной Азии, в частности в Таиланде, мышиный помет и сегодня рассматривается некоторыми как афродизиак, а во Вьетнаме и в Индонезии кофейные зерна пропускают через пищеварительный тракт куницы (лисы, циветты, обезьяны — рассказывают по-разному), а затем жарят и готовят напиток, который, как считается, помогает при любых недугах (кроме слабоумия, которое побуждает его попробовать). С достаточной долей уверенности можно предположить, что приготовленные таким способом кофейные зерна — всего лишь способ содрать с вас до 300 долларов за полкило. В Таиланде мутная зеленоватая жидкость из второго

отдела желудка жвачных животных называется *кхи пхиа* — первое слово означает «экскременты» — и используется в качестве горькой приправы к пикантным салатам.

Коренные американцы также промывали собственные фекалии и экскременты животных в поисках непереваренных семян кактуса пита-хайа, которые затем жарили, мололи и снова ели. Эта процедура именовалась повторным сбором урожая. (Подобным же образом, но ради выживания военнопленные, которых японцы во время Второй мировой войны заставляли строить «железную дорогу смерти» между Таиландом и Бирмой, выбирали арахис и зерна кукурузы из горшков своих охранников.) Индуистский бог Уттанка обрел бессмертие, питаясь бычьим навозом. Персы ели дыни с голубиным пометом, а в Индии поклонники брахманизма считали священными зерна, найденные целыми в коровьем навозе. В Сибири, Центральной Африке и Северной Америке повара готовили кишки, предварительно их не очищая.

В своей книге путешествий под названием «Амазонка: снова в опасности» Редмонд О'Хэнлон рассказывает замечательную историю о том, как бразильский крокодил, известный как кайман, был выпотрошен с помощью топора, а содержимое его прямой кишки обернулось… коктейлем. О'Хэнлон пишет, что его проводник, по имени Яватейба, «схватил один конец осклизлого шланга правой рукой и стал медленно пропускать его по всей длине через крепко сжатые пальцы другой руки, выдавливая серую массу наполовину сформировавшегося кайманова дерьма. Затем на какое-то время Яватейба исчез в лесу, а когда появился, у него в руках было несколько больших листьев. Он сделал из них мешок с отходящей от него трубкой и, поместив туда эту массу, завязал его двойным узлом. Потом он аккуратно обложил мешок углями вблизи огня. Мы уселись ждать, но уже через пять минут Яватейба решил, что блюдо готово. Он вытащил мешок и подошел с ним ко мне. Польщенный, я открыл рот, и Яватейба влил в него через трубку с полчашки жидкости. Она была теплой, густой, маслянистой и напоминала смесь рыбьего жира с пряным соком, остающимся в банках из-под сардин».

Более шокирующей — как и было задумано авторами — оказалась сцена из фильма Джона Уотерса «Розовый фламинго» (1974), в котором 125-килограммовая обладательница титула «Самый грязный человек в мире», увидев, как пудель справляет свои дела, приносит «дела» к себе и съедает их. Сцена действительно не редактировалась, и зрители этого культового фильма не сомневались в ее реализме.

Наконец, стоит обратить внимание на поедание экскрементов

как на одну из форм извращенного сексуального поведения. Классическими в этом смысле остаются ранние произведения маркиза де Сада. Один его герой в поисках сексуальных наслаждений ест недельные фекалии с плесенью, другой предпочитает испражнения при поносе, в особенности от женщины, страдающей расстройством желудка или принявшей слабительное, а третий не отпускает женщину ни на шаг, следя за ее питанием (поменьше жирного, побольше птицы, никакой рыбы, солонины, яиц, молочных продуктов и хлеба), чтобы получить желаемый вкус ее экскрементов. И так далее. Не менее отвратителен один из персонажей романа Томаса Пинчона «Радуга земного притяжения», который приходит к своей любовнице, позволяет себя отхлестать, а потом пьет ее мочу, ест фекалии и мастурбирует. Сегодня существует даже специальный журнал на эту тему; он издается в Нидерландах, выходит трижды в год и стоит 20 долларов.

Николас Борнофф в своей замечательной книге о сексе в современной Японии под названием «Розовый самурай» (1991) описывает следующую сцену: «Группа мужчин сидит вокруг длинного лакированного столика, на котором нет ничего, кроме серебряного подноса. Входит красивая женщина, встает на столик, переступает ногой через поднос и, подняв подол кимоно, испражняется. Затем она выходит из комнаты, а прислуживающая за столом другая женщина разрезает ее фекалии серебряным кондитерским ножом и подает каждому из гостей на серебряной тарелке, с серебряной ложкой».

ПОСЛЕСЛОВИЕ

Только в детстве мы готовы засунуть в рот практически что угодно, обычно с намерением узнать поближе. С годами же начинаем действовать более выборочно, а по достижении зрелого возраста в большинстве своем четко определяемся, что мы едим и пьем, а что нет. Как правило, рацион питания взрослого человека состоит из того, к чему он привык с ранних лет, а число гастрономических экспериментов весьма ограниченно, если таковые вообще имеют место. Такая модель поведения носит название «неофобия», то есть «боязнь нового». Она оберегает нас от употребления в пищу незнакомых и, возможно, вредных продуктов. Но в то же время она лишает нас многих открытий и новых удовольствий.

Существует и прямо противоположный подход к еде, именуемый неофилией — любовью к новому, неизведанному. Маргарет Виссер, автор великолепной книги «Застольные ритуалы: истоки, эволюция, экстравагантность, значение застольного этикета» (1991), считает, что численно неофилы начинают преобладать над неофобами.

«Люди склонны искать разнообразия, пусть даже ради самого разнообразия, — пишет Виссер. — Они пробуют новые способы приготовления, новые ингредиенты, новые вкусовые сочетания. Они штудируют книги о еде представителей культур, совершенно отличных от их культуры, ищут новые продукты, новые ароматы и новые тактильные ощущения. Этим людям, как правило, пришлось однажды переступить через себя, через свой страх перед новым, чему в немалой степени способствуют контакты с иностранцами и наличие широкого выбора "странной" еды. Мы восхищаемся такими людьми и завидуем им, представляем, насколько они искушённы, осведомлены и разносторонни в своих интересах. А между тем неофилия — нормальная человеческая реакция в отношении еды. Сегодня наша собственная культура испытывает сильное влияние, а точнее, мощный импульс со стороны определяющих тенденцию "прогрессивно-мобильных" классов, импульс в направлении неофилии».

Виссер писала это в конце 2002 года, то есть до начала эпидемии атипичной пневмонии, а спустя несколько месяцев, в начале 2003 года, последний по времени Великий Ужас потряс кулинарный мир. Когда в поисках источника атипичной пневмонии добрались до рынка дичи в китайском Гуанчжоу и конкретно до циветты, существа с покрытым коричневым мехом телом кошки, длинным хвостом и полосатой куньей мордочкой, у

которого ученые обнаружили вирус, подобный тому, что вызывает эту болезнь, рынку экзотических продуктов был нанесен тяжелый удар. Вдобавок сходный вирус исследователи обнаружили у летучих мышей, змей и диких свиней, а потом установили, что около половины всех продавцов экзотических животных в провинции Гуандун были носителями вируса, хотя, очевидно, не были им поражены. Тысячи животных были уничтожены, сотни торговцев были отлучены от бизнеса, что вынудило остальных уйти в тень. В итоге цены на животных выросли, а остальной мир получил веский довод в пользу отказа от желания попробовать что-то новое и необычное.

Я же продолжаю считать себя неофилом и по-прежнему убежден, что осмотрительность необходима — как была необходима всегда, — но ее не должен затмевать страх. Скорее всего, когда я в следующий раз окажусь в Гуанчжоу, я буду питаться несколько иначе, чем делал это в свой последний визит. Однако не собираюсь ставить крест ни на собственном любопытстве, ни на готовности к определенному риску в еде. Я исхожу из того, что жизнь — это постоянный риск, и те, кто всеми силами пытается избежать любого риска, возможно, уже мертвы. Тот факт, что несколько лет назад в Англии было впервые выявлено коровье бешенство, которое в любой момент может проявить себя где-то еще (это уже случилось в 2002 году в Канаде), не означает, что все мы должны отказаться от говядины. В незабвенные 60-е всем употреблявшим наркотики настоятельно рекомендовалось пользоваться услугами проверенных дилеров и знать источник зелья. Так и сегодня: необходимо знать — тем более что это возможно — источник того, что мы едим. Обнаружение «плохой» кобры в Китае не заставит меня отказаться от американской гремучей змеи.

Возвращаясь же к цитате из Маргарет Виссер, надеюсь, она права и неофилы действительно одерживают верх над неофобами, свидетельства в пользу этого утверждения множатся. Что касается употребления «странной» пищи (той, что считается таковой в большинстве развитых стран, а в остальном мире может быть обычным завтраком), то тех, кто ее ест, больше. Например, в Таиланде на тарелке человека может оказаться почти все, что движется, и многое из того, что не движется. После нескольких лет преимущественно азиатской кухни то, что я увидел в Соединенных Штатах, где родился и вырос, меня обескуражило. Я спрашивал многих, с кем встречался, какая еда была самой диковинной в их жизни. Ничего более экзотичного, чем улитки, мне не назвали. Тогда я понял, что кухней Северной Америки правят неофобы.

Одним из таких неофобов был мой бывший тесть. Преуспевающий специалист по строительству особняков в Калифорнии, большой поклонник тенниса и книгочей, он выучил более полудюжины языков, играл на многих музыкальных инструментах, однако, когда наступал час обеда, превращался в преданного последователя Витгенштейна[22], как известно, ненавидевшего перемены в еде и считавшего усилия, потраченные на адаптацию к непривычной пище, бессмысленным расходованием энергии. Уж не знаю, что управляло вкусами моего тестя — ограниченность ли собственной энергии и воображения или их дефицит в натуре Витгенштейна, но точно помню, как он говорил, что во время своих многочисленных визитов в столицы мира неизменно останавливался в «Sheraton», так как только в этом случае мог быть уверен, что получит на завтрак неизменный во всех его банальных деталях омлет.

К сожалению, моя матушка усвоила то же отношение к пище. Самые примечательные моменты кулинарной рутины нашего дома выпадали на четверг — в этот день отец отправлялся на еженедельное заседание «Lions Club» и мама добавляла в гуляш репчатый лук. Как-то она сказала мне, что не видит смысла тратить время на то, что будет съедено за пятнадцать минут. Позже я узнал, что стоящая еда способна растянуть трапезу на часы, и это будут счастливые часы.

По иронии судьбы самым отъявленным из всех известных мне неофобов оказалась женщина, руководившая в Британской Колумбии кулинарной школой и службой организации банкетов. Когда я приехал в эту канадскую провинцию, мой издатель нанял ее для приготовления нескольких блюд по рецептам из моей книги «Неизвестная пища» (1999), чтобы мне было что показать при появлении на канадском телевидении — в двух телешоу, в которых меня пригласили участвовать.

Это не были расстроившие моего повара тонко нарезанные и жаренные во фритюре свиные уши. Отказались мы и от жареного костного мозга, от вегетарианского блюда из опунции и от фаршированных гумусом помидоров со сверчками. Выбрали пирог с бычьими яичками по рецепту, дошедшему до нас из Рима XVI века.

Следуя инструкциям Бартомоло Скаппи, главного повара Папы Пия V, моя помощница сварила в соленой воде восемь бычьих яичек, тонко их нарезала и посыпала солью, перцем, мускатным орехом и корицей, а затем положила на слой теста, добавив мелко нарезанные почки ягненка, ветчину, майоран, гвоздику и тмин. Выглядело все это аппетитно, и во время шоу я с энтузиазмом рассказывал о составе и истории блюда. Учитывая,

что пирог должен был послужить мне и в следующей программе, пробовать его я не стал. Однако, когда я появился в очередной студии, дама сказала, что на этот раз блюда должны быть другие, и потому пирог она не принесла.

— Ну и как он на вкус? — спросил я.

— Вы что, шутите? — возмутилась она. — Я его выбросила.

— Вы его выбросили?! Даже не попробовав?! Неужели вам было ничуть не любопытно?!

Она отделалась какой-то любезной фразой, в смысле «в гробу я видела…», а спустя минуту объяснила мне причину своего угнетенного состояния:

— Вы же понимаете, такие вещи нельзя просто пойти и купить в магазине. Мне пришлось звонить своему поставщику, а он уже заказал на бойне. У этого человека я покупаю все мясные продукты, и когда сказала, что мне нужно на этот раз… — Казалось, ей было трудно подобрать верные слова, но наконец она договорила: — Уж и не знаю, как это скажется на моей репутации в Ванкувере.

Выяснилось, что дальше было не легче. Уединившись на своей кухне, она, по ее словам, должна была почистить «первый ингредиент», то есть освободить яички от их плотной, пронизанной кровеносными сосудами оболочки. И что же? Одно из яичек выскользнуло у нее из рук, упало на пол и запрыгало в направлении двери, словно собиралось ускользнуть окончательно.

К этому моменту мне уже трудно было себя контролировать. История была первоклассная, и мне хотелось, чтобы она рассказала ее в ходе программы. Впрочем, всерьез рассчитывать на это не приходилось, так как женщина, совершенно очевидно, была на грани истерики, и потому я благоразумно взял себя в руки.

— Но самое ужасное, то, — продолжала она, — что, когда я начала их резать, они стали в меня брызгаться! Брызгаться прямо в лицо!

Тут уж я не выдержал и чуть не свалился со стула.

Сети ресторанов быстрого питания — зараза, поразившая почти все населенные области нашей планеты, — и прочие гиганты пищевой индустрии способствуют распространению неофобии. Они стремятся приучить нас к продуктам, которые готовятся быстро и просто, а потребляются без особых претензий в отношении качества и разнообразия. В эпоху, когда после и без того суетного рабочего дня человек попадает под пресс сотен кабельных каналов, порнографических и игровых интернет-сайтов, многие из нас покорно, как овцы на заклание, тянутся под

золотые арки.

И, тем не менее, есть люди, в которых дух исследователей и первопроходцев не угас. Это те, кто в свое время первым осваивал только-только появившиеся в Северной Америке суси-бары, кто, узнав об открытии в своем городе тайского ресторана, стремился туда, чтобы попробовать пряный суп. Когда-то экзотикой были китайские блюда, сегодня требуется нечто большее. Неутомимые неофилы открывают для себя появившиеся в их городе афганские и колумбийские лавки и закусочные, а если живут в мегаполисе, то, возможно, посещают благотворительные акции в местном зоопарке, где в меню могут оказаться и насекомые, и рептилии. («Да ты только откуси, Боб. Никто тебя не заставит доедать этого чертова кузнечика!»)

Мощную поддержку неофилам оказывает евро-американская мода на «здоровую пищу», благодаря которой люди глотают такие вещи, как спирулина (делается из зеленой тины, одноклеточных водорослей), пчелиная пыльца, женьшень и тошнотворный плод нони. Сегодня существуют сотни необычных продуктов и тысячи так называемых (чтобы избежать слова «лекарства») пищевых добавок. Сообщества потребителей, сформировавшиеся вокруг вегетарианских и органических продуктов, расширяют свой кулинарный выбор, чему в еще большей степени способствует туризм в общемировом масштабе: он приобщает людей к «экстремальной кухне».

Хочу подчеркнуть: пребывая в состоянии неофобии, человек и не подозревает, чего себя лишает. Неофилам же и в целом людям с воображением могу сказать одно: «Следуйте по моему пути! Это правильный путь! Это, в конце концов, путь будущего, и чем раньше на него ступят все, тем лучше».

И последняя история. Во время перелета из австралийского Портленда в Сиэтл мне вручили маленький пакетик сухой закуски-ассорти «Party Mix», содержимое которого на упаковке характеризовалось как «изысканное сочетание пикантных вкусов в форме соленых крендельков, деревенских сушек и кукурузных палочек с чеддером». Состав такой: «обогащенная пшеничная мука (содержит ниацин, восстановленное железо, тамин, мононитрат, рибофлавин, фолиевую кислоту), кукурузная мука, отбеленная пшеничная мука (пшеничная мука, мука из осоложенного ячменя), сахар, сыр чеддер (пастеризованное молоко, сырные культуры, соль, ферменты, динатрийфосфат, аннатто), соевое масло, частично гид-рогенизированное соевое масло, соль, солод, дрожжи, пшеничная клейковина, овсяные отруби, порошковая сметана (твердые частицы сметаны, обезжиренное кислое молоко, лимонная кислота, TBHQ), сухая

сыворотка, сухое молоко, смола гуаровая, луковый порошок, томатный порошок, твердые частицы томатов, чесночный порошок, порошок сыра чеддер (сыр чеддер: цельное молоко, сырные культуры, солевые ферменты), динатрийфосфат, пахта, бикарбонат натрия, растительный краситель аннатто, лимонная кислота, модифицированный крахмал, яблочная кислота, искусственный краситель (включая желтый № 6 и желтый № 5), специи, натуральные и искусственные ароматические добавки, паприка, желто-оранжевый пигмент, моногидрат декстрозы, молочная кислота, гель — ингибитор спекания, куркума».

И кто-то еще говорит, что я ем «странные» вещи!..

Отстаивая право есть то, что хочется

Помните владевшие нами несколько лет назад страхи, связанные с употреблением в пищу сырых моллюсков? Как-то в тот период я обедал со своим другом, большим поклонником спорта и крупным бизнесменом, гордо носившим бинтовые повязки и руку на перевязи — мужественные атрибуты травм, полученных в результате столкновения с кустарником на склонах Аспена. Пришлось помогать ему перелистывать меню. Он наотрез отказался угоститься заказанным мною блюдом из обложенных льдом пухлых, солоноватых, скрипучих и сочных устриц. «Сырые моллюски, — сдавленным голосом произнес он. — Ты что, газет не читаешь?»

В последующие несколько дней я работал с фактами. Управление по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов произвело оценку степени опасности и установило, что каждая 2000-я порция свежих моллюсков действительно может вызвать у вас недомогание. В то же время человек рискует получить серьезную травму на каждый 250-й день катания на лыжах плюс риск аварии подъемника и боли, испытываемые неумеренным в своем увлечении лыжником после возвращения домой. В итоге получается, что день катания на лыжах в 8 раз опаснее вкуснейшей порции свежих устриц. Именно тогда я решил отказаться от лыж в пользу возможности вволю наслаждаться устрицами.

Джеффри Стейнгартен.

Заметка в «New York Times», 2001 г.

Народная мудрость

Съедобно все, что имеет две ноги, кроме лестницы,

все, что имеет четыре ноги, кроме стола, все, что летает в небе, кроме самолета, и все, что плавает в воде, кроме подводной лодки.

Популярная на Востоке поговорка

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

В представленном здесь списке англоязычной литературы на тему нетрадиционной кулинарии нет газетных статей и совсем мало журнальных, хотя в прессе таковых можно найти очень много. Помимо перечисленных изданий, рекомендую также *Collier's Encyclopedia, Encyclopedia Americana, Macmillan Family Encyclopedia, New Standard Encyclopedia* и *World Book Encyclopedia*, а также многочисленные интернет-сайты.

Allen, Jana; and Gin, Margret. *Innards and Other Variety Meats*. 101 Productions, San Francisco, 1974.

Angier, Bradford. *Feasting Free on Wild Edibles*, Stackpole Books, Harrisburg, PA, 1966.

Barash, Cathy Wilkinson. *Edible Flowers: From Garden to Palate*, Fulcrum Publishing, Golden, CO, 1993.

Bates, H.W. *The Naturalist on the RiverAmazons*. John Murray, London, 1863.

Behnke, Frances L. *Natural History of Termites*, Charles Scribner's Sons, New York, 1977.

Blunt, Wilfrid. *The Ark in the Park: The Zoo in the Nineteenth Century*, Hamish Hamilton in association with The Tryon Gallery, London, 1976.

Boraiko, Allen A. *The Indomitable Cockroach*, National Geographic, Jan. 1981.

Brennan, Jennifer. *Thai Cooking*. Warner Books, London, 1992.

Bridgeman, Richard Thomas Orlando, Earl of Bradford. *The Eccentric Cookbook*. Robson Books, London, 1985.

Bruman, Ray. Ray's List of Weird and Disgusting Foods, www.andreas.com/ray/food.html

Burkhill, I.H. *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula, Vols. I & II*. Published for the Malay Government by Crown Agents, London, 1935.

Bushnell, G.H.S. *The First Americans*. Thames & Hudson, London, 1968.

Burton, Sir Richard. *The Hindu Art of Love*. Castle Books, New York, 1967. — The Perfumed Garden. Castle Books, New York, 1965.

Cadwallader, Sharon. *Savoring Mexico: Classic Recipes of Traditional Cuisine from All Regions of Mexico*. Chronicle Books, San Francisco, 1987.

Canby, Thomas. *The Rat: Lapdog of the Devil*. National Geographic, July 1997.

Cherry, Ron. *Use of Insects by Australian Aborigines*. American Entomologist (32:8-13).

Conniff, Richard. *From Jaws to Laws: Now the Big, Bad Shark Needs Protection from Us*. Smithsonian, Jun. 1990.

Cornwall, I.W. *Prehistoric Animals and Their Hunters*. Faber & Faber, London, 1968.

Cost, Bruce. *Bruce Cost's Asian Ingredients: Buying and Cooking the Staple Foods of China, Japan and Southeast Asia*. William Morrow and Company, Inc., New York, 1988.

Courtine, Robert J., introduction. *Larousse Gastronomique*. Paul Hamlyn, London, 1988.

Danielou, Alain (trans.). *The Complete Kama Sutra, Inner Traditions India*, Rochester, VT, 1994.

David-Perez, Enriqueta, *Recipes of the Philippines*, National Book Store, Manila, 1973.

Davidson, Alan. *The Oxford Companion to Food*, Oxford University Pres, 1999.

DeFoliart, Gene R. *Edible Insects as Minilivestock*. Biodiversity and Conservation, 4, 306–321 (1995).

— *Insects as a Source of Protein*. Bulletin of the Entomological Society of America, Vo. 21, No. 2 (161–163), 1975.

— *Insects as Human Food*. Crop Protection, Vol. 11, Oct. 1992.

Densmore, Frances. *How Indians Use Wild Plants for Food, Medicine & Crafts*. Dover Publications, New York, 1974.

Derrick, Mia. *Sushi*. Chronicle Books, San Francisco, 1981.

Doling, Annabel, *Vietnam on a Plate: A Culinary Journey*, Roundhouse Publications, Hong Kong, 1996.

Dorje, Rinjing. *Food in Tibetan Life*. Prospect Books, London, 1985.

Dowell, Philip; Bailey, Adrian; Ortiz, Elisabeth Lambert; Radecka, Helena. *The Book of Ingredients*. Mermaid Books, London, 1983.

Eighner, Lars. *Travels with Lizbeth*, St. Martin's Press, New York, 1993.

Ellis, Eleanor A., ed. *Northern Cookbook*. Ottawa: Ministry of Indian Affairs, 1998.

Eppele, David L. *On the Desert: Arizona Cactus*. Self-published on the Internet, http://www.arizonacactus.com, 1998.

Etkin, Nina L., editor. Eating on the Wild Side. University of Arizona Press, Tucson and London, 1994.

Fisher, M.F.K. *The Art of Eating (includes: Serve It Forth, Consider the Oyster, How to Cook a Wolf, The Gastronomical Me, and An Alphabet of Gourmets)*. Collier Books, New York, 1990.

Gartey, Charles Neilson. *Excess in Food, Drink and Sex*. Harrap Ltd., London, 1986.

Griffin, Gary M., *Aphrodisiacs for Men: Herbs, Drugs & Concentrated Virilizing Foods*, Added Dimensions, Los Angeles, 1991.

Groll, Jonathan. *Introduction to Cassava*. Department of Biology, University of Witwatersrand, Johannesburg, 1998.

Headquarters, Department of the Army. US Army Survival Manual: FM 21–76. Dorset Press, New York, 1994.

Herbst, Sharon Tyler. *Food Lover's Companion*, Barren's Educational Series, Haup-pauge, NY, 1995.

Holt, Vincent M. *Why Not Eat Insects*? E.W. Classey Ltd., Faringdon, Oxon, UK, 1978.

Humphries, Bronwen. *What Did Our Ancestors Eat*? Personal information file, http://mvironlink.org/anVessays/rnan_eat.html

International Starch Institute. ISI Technical Memorandum on Production of tapioca starch. Aarhus, Denmark, 1998.

Jackson-Doling, Annabel. The Food of Vietnam. Periplus Editions, Singapore, 1997.

Jamaican Information Service. Jamaican Cuisine, jiz@jamaica-info.com, Kingston, 1998.

Jenkins, D.T. Amanita of North America. Mad River Press, Eureka, OR, 1986.

Konto, Fumihiro & Pei, Sheng-ji, editors. Proceedings of the International Symposium on Flower-Eating Culture in Asia. Kunming, 1989.

— & Guo, Huijin; Li, Yanhui; and Tsui, Jingyun. Record of Ethnobotanical Investigation of Flowereating Culture in Yunnan Province of China, 1990.

Kurlansky, Mark. Better Red: Caviar lovers mourn the demise of communism. Scanorama, Dec. 1994 — Jan.1994.

Kyle, Russel. A Feast in the Wild. Kudu Publishing, Oxford,1987.

Lever, Christopher. They Dined on Eland: The Story of the Acclimatisation Societies. Quiller Press, London, 1992.

Lincoff, G.H. National Audubon Society Field Guide to North American Mushrooms. Alfred A. Knopf, New York, 1981.

Livingston, A.D.; and Livingston, Helen. Edible Plants and Animals: Unusual Foods from Aardvark to Zamia. Facts on File, New York, 1993.

Luard, Elisabeth. European Peasant Cooking. Bantam, New York, 1988.

Lucan, Medlar; and Gray, Durian. The Decadent Cookbook. Sawtry, Cambs., Dedalus, UK, 1995.

Majupuria, Indra; and Lobsang, Diki. Tibetan Cooking. S. Devi, Lashkar, India, 1994.

McPhee, John, Travels in Georgia, New Yorker, Apr. 28, 1973.

McGee, Harold. On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen. Charles Scribner's Sons, New York, 1984.

McKie, Robin. The People Eaters. New Scientist, Mar. 14, 1998.

Miller, Richard Alan. The Magical and Ritual Use of Aphrodisiacs. Destiny Books, Rochester, VT 1985 & 1993.

Morris, Sallie. South-East Asian Cookery: The Authentic Taste of the Orient. Grafton Books, London, 1989.

Nancarrow, Loren; and Taylor, Janet Hogan. The Worm Book. Ten Speed Press, Berkeley, CA, 1998.

Niethammer, Carolyn. American Indian Food and Lore, Collier Macmillan Publishers, London, 1974.

Nobel, Park S. Remarkable Agaves and Cacti. Oxford University Press, New York, 1994.

Noh, Chin-hwa. Traditional Korean Cooking. Hollym Corporation, Seoul, 1985.

Novick, Alvin, M.D. Bats Aren't All Bad. National Geographic, May 1973.

O'Hanlon, Redmond. In Trouble Again. Hamish Hamilton, London, 1988.

Palmer, Joan. All About Cats. Ward, Lock & Uitgeverij Het Spectrum, London, 1986.

Pan, Lynn. Sons of the Yellow Emperor: A History of the Chinese Diaspora. Kodansha International, Tokyo, 1990.

Pearman, Rosemary. Even More Wild Ways with Cooking. KwaZulu-Natal Region of the Wildlife Society of South Africa, Linden, South Africa, 1998.

Peterson, B.R. (Buck). The Original Road Kill Cookbook, 10 Speed Press, Berkeley, CA, 1985.

— Buck Peterson's International Roadkill Cookbook, 10 Speed Press, Berkeley, 1994.

Peiris, Doreen. A Ceylon Cookery Book. Published by the author, Colombo, Sri Lanka, 1995.

Ponting, Clive. A Green History of the World: The Environment and the Collapse of Great Civilizations. Penguin, New York, 1993.

Pope, Clifford H. The Reptile World. Alfred A. Knopf, New York, 1955.

Ross, Philip E. Man Bites Shark. Scientific American, Jun. 1990.

Scott, David; and Inwood, Kristiaan. A Taste of Thailand: A Practical and Atmospheric Guide to Thai Cuisine. Rider, London, 1986.

Shreeve, James. Infants, Cannibals, and the Pit of Bones. Discover, Jan. 1994.

Schwabe, Calvin W., Unmentionable Cuisine, University Press of Virginia, 1979.

Sing, Phia. Traditional Recipes of Laos. Prospect Books, London, 1981.

Smith, Leona Woodring. The Forgotten Art of Flower Cookery.

Pelican Publishing Co., Gretna, LA, 1990.

Sonnenfeld, Albert. Food: A Culinary History from Antiquity to the Present, Penguin, New York, 2000.

Sterling, Richard, ed. Travelers' Tales: Food — A Taste of the Road. Travelers Tales, Inc., San Francisco, 1996.

— World Food: Vietnam, Lonely Planet, Hawthorne, Victoria, Australia, 2000.

Stewart, Matthew. The Incredible Edible Wild: A Rare Collection of Wilderness Recipes. Stewart Associates, Milan, IN, 1998.

Stobart, Tom. The Cook's Encyclopedia. Harper and Row, New York, 1981.

Stolzenburg, William. Hunting Dragons: On Safari for the Big Game of the Insect World. Nature Conservancy, May/June 1994.

Tannahil, Reay. Food in History. Penguin, London, 1973.

— Sex in History, Scarborough House, London, 1992.

Unger, Lana. Bugfood III: Insects Snacks from Around the World. Cooperative Extension Service, University of Kentucky, 1998.

University of Hawaii Sea Grant College. Ono Hawaiian Shark Recipes. Honolulu, May 1997.

US Department of the Interior. American Alligator. US Fish and Wildlife Service, Washington DC, 1995.

Ventura, Emma. Dinner with a Twist. Heritage, Mar.-Apr, 1998.

Vietmeyer, Noel D. The Preposterous Puffer. National Geographic, Aug. 1984. — The Puffer

— World's Deadliest Delicacy. Reader's Digest, Jun. 1985.

Visser, Margaret. The Rituals of Dinner: The Origins, Evolution, Eccentricities, and Meaning of Table Manners, Penguin Books, New York, 1991.

Warren, William. The Food of Thailand. Periplus Editions, Singapore, 1995.

Wedeck, Harry E. Love Potions Through the Ages, Philosophical Library, New York, 1963.

Whitaker, Zai. Winning the Rat Race in India. International Wildlife, Nov.-Dec. 1992.

Wiseman, John. The SAS Survival Handbook. Harper Collins, New York, 1995.

Young, Mark C, ed. The Guinesss Book of Records. Bantam, by arrangement with Guinness Publishing, Ltd., New York,

Фотографии

Фото 1. В апреле 1871 года французский журнал *Le Monde lllustre*, освещая события франко-прусской войны и осады Парижа, поместил зарисовку, где перед рядами с мясом кошек и собак собираются толпы покупателей.

Фото 2. Передвижной магазинчик торговца кониной в одном из провинциальных французских городков ведет бойкую торговлю парным мясом, стейками и фаршем.

Фото 3. Сухая колбаса из ослиного мяса — один из традиционных продуктов южнофранцузского города Арль.

Колбасу можно купить на субботнем базаре, а едят ее с оливковым хлебом и стаканчиком Cote du Rhone.

Фото 4. Две связки крыс, которые будут либо съедены хозяином, либо проданы по полторы рупии за штуку в рамках реализации совместной программы Oxfam Trust и Министерства науки и технологии Индии.

Фото 5. Жаренные на решетке мышата. Перед отправлением в рот их макают во вьетнамский соус из смеси рыбного соуса и рисового уксуса с добавлением измельченных имбиря, чеснока,

чили и кориандра.

Фото 6. Жареные летучие мыши — традиционное блюдо тех, кто живет у подножия хребта, разделяющего Бирму и Таиланд. Известняковые породы изобилуют пещерами, в которых обитают рукокрылые, и в нескольких небольших ресторанчиках, расположенных вблизи городка Ратбури (примерно в полутора часах езды на запад от Бангкока), их подают жаренными целиком

на открытом огне или на сковороде.

Фото 7. Официант ресторана «Carnivore» («Плотоядные») в Найроби подает клиентам «дичь дня из буша», предварительно разделанную рядом со столиком заказчиков.

Фото 8. Город Пхаяу на севере Таиланда известен кулинарным использованием всех мыслимых частей говяжьей и буйволиной туши, включая мутную зеленую жидкость, именуемую *пхиа* и представляющую собой содержимое второго отдела желудка жвачных животных. Местные жители, впрочем, предпочитают называть жидкость *кхи пхиа*, добавляя слово, которое переводится как «экскременты», и используют ее в качестве вкусовой добавки к блюдам, в частности к пикантным

салатам.

Фото 9. Мясо горилл коптят и выдают за мясо буйвола, что в отдельных районах позволяет открыто выставлять его на продажу. Из-под прилавка вам продадут специальный патрон «на гориллу» с девятью дробинами.

Фото 10. Обезьян коптят над костром прямо в лесу, после чего пакуют для отправки в город или хранят для собственного потребления. В 1997 году премьер-министр Республики Конго официально заявил, что всем школьникам на каникулах следует заниматься охотой и рыболовством. Заявление было сделано в период действия запрета на охоту.

Фото 11. Так называемый китовый бекон, популярная в Японии закуска. На снимке — тонкие срезы китового жира на рыбном рынке в Китакюсю.

Фото 12. Жареные мозговые кости — одна из закусок в меню фешенебельного лондонского ресторана «St. John». Шеф-повар заведения Фергюс Хендерсон питает слабость к необычным мясным продуктам, а девиз ресторана: «Все — от головы до хвоста»

Фото 13. Доктор Ли, консультант по традиционным снадобьям ресторана «Imperial Herbal» в Сингапуре, демонстрирует один из оленьих пенисов, на которых

настаивается вино. Вино продается бокалами; продаются также сушеные пенисы.

Фото 14. Искусно уложенная в бутылке кобра с расправленным капюшоном, на которой настаивается китайское змеиное вино. Красные зерна — плоды заманихи.

Фото 15. На этой старинной гравюре изображены каннибалы, жившие на территории нынешней Бразилии.

Фото 16. Продавец предлагает прохожим свежую змеиную кровь на улице Хва-Хси в Тайбэе, больше известной как Змеиная аллея. В этой стране считается, что змеиные кровь и желчь улучшают зрение и дают мужчинам сексуальную энергию.

Фото 17. На Карибском побережье Колумбии яйца игуаны с их сытным и вкусным желтком — любимая закуска к местному белому рому.

Фото 18. Чтобы полакомиться яйцами игуаны, беременную самку не обязательно убивать, достаточно сбить ее с дерева выстрелом из рогатки. Затем лезвием мачете на брюшке делается надрез, через который вытягивается гирлянда яиц. Способность игуаны восстанавливаться поражает: после того как рану присыпят старой золой, животное убегает обратно в заросли.

Фото 19. Ящериц вместе с созревающими яйцами с двух сторон поджаривают на открытом огне.

Фото 20. На северо-востоке Таиланда разделывание гигантской лягушки перед приготовлением острого супа, именуемого *омкоб*, начинается со вспарывания кожи на брюшке от головы до хвоста, после чего та снимается целиком. Далее лягушка слегка обжаривается на открытом огне. После этого ее вместе с овощами и специями, включая перец чили, лавровый лист, имбирь, лимонное сорго и рыбный соус, опускают в кастрюлю с водой.

Фото 21. Тарелка крокодилового супа, которую вам предложат на крокодиловой ферме близ Бангкока.

Фото 22. Светильник в виде гигантского иглобрюха на улице Токио приглашает прохожих в фугу-ресторан. Меньшие по размеру светильники делают из высушенной кожи настоящей рыбы.

Фото 23. Даже после долгой предварительной подготовки акульего плавника суп из него готовится в несколько этапов и в течение продолжительного времени. Сначала плавник как минимум три дня вымачивают в нескольких сменах воды, затем около пяти часов варят на медленном огне. Потом с плавника снимают тонкую кожу, извлекают костный рудимент, скрытый в мясе на кончике, и после этого варят плавник еще десять часов, при этом бульон периодически выливают, пока полностью не будет удален неприятный запах.

Фото 24. Тост со слизнями, залитыми сливочно-грибным соусом и присыпанными кунжутным семенем. Лишенных раковины слизней защищают более толстая кожа на спинке и оболочка из слизи. Для полного удаления слизи моллюсков, прежде чем уложить на тост, варят на медленном огне в нескольких сменах воды.

Фото 25. Сотня ломтиков сырой рыбы фугу, не толще листа бумаги, традиционно уложена в виде цветка хризантемы с гребешком из плавника и свитков кожи. Прозрачность плоти делает важным элементом блюда саму тарелку, и потому в фугу-ресторанах имеются уникальные, весьма ценные наборы посуды, под стать этому недешевому кушанью. В зависимости от рыночной цены рыбы и класса ресторана один ломтик на тарелке, подобной этой, стоит 1–2 американских доллара.

Фото 26. Гнезда стрижей на отвесной скале в районе пещер Гомантон, что в провинции Сабах на Борнео (высота 150 метров). Птицы вьют гнезда исключительно из собственной слюны и закрепляют их на скале, что позволяет им гнездиться в труднодоступных для хищников местах, однако не спасает от человека.

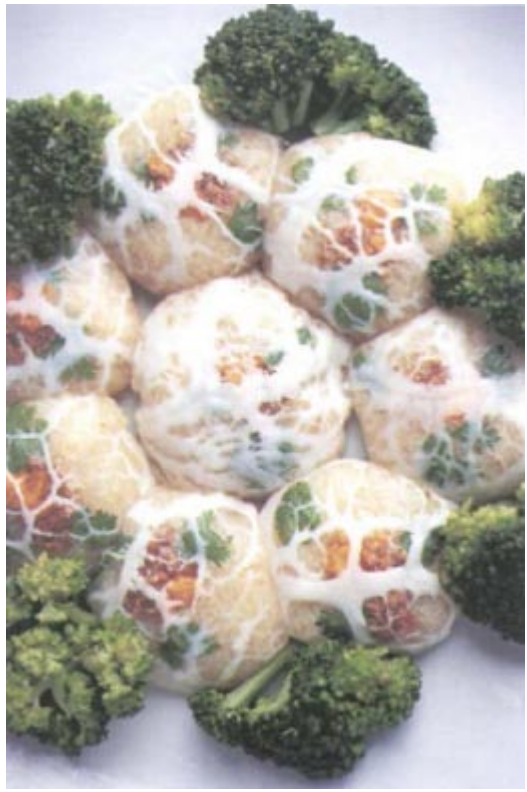

Фото 27. Птичьи гнезда в виде аппетитных тефтелей, обернутых в натуральную оболочку плода.

Фото 28. Частично очищенный от скорлупы филиппинский балут позволяет увидеть наполовину сформировавшийся эмбрион птицы. Уже различимы перья, голова и клюв, но они еще имеют

консистенцию яичного белка.

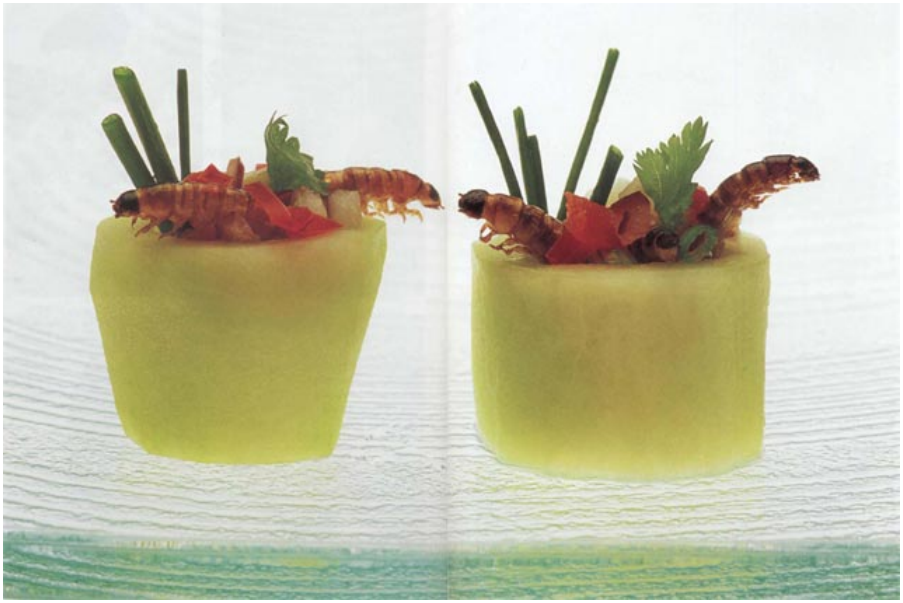

Фото 29. Салат с хрущаком мучным в огуречных стаканчиках, искусно оформленный для коктейля. Салат готовится из слегка обжаренных хрущаков, нарезанного шалота, сладкого перца, листьев кориандра и лука-резанца, помещаемых в стаканчики из очищенного от кожуры огурца с частично извлеченной сердцевиной.

Фото 30. Тайская девушка пробует прожаренного до хруста

кузнечика.

Фото 31. Муравьи «медовые бочки» в камере-кладовой муравейника.

Фото 32. Популярные в Лаосе и на севере Таиланда большие белые яйца красных лесных муравьев, именуемые *мот сом* («кислые муравьи»), можно варить, готовить с соусом карри или делать основным компонентом пикантного салата. Своей популярностью яйца в немалой степени обязаны текстуре — во рту их тонкая оболочка лопается и на языке остается сливочная масса со вкусом сыра камамбер.

Фото 33. Чтобы сделать канапе со скорпионом и спаржей, скорпионов сначала до хруста жарят во фритюре, а побеги спаржи варят в течение 5 минут. Затем и то и другое укладывают на кусочки хлеба из муки грубого помола и украшают ломтиками сладкого перца. Каждое канапе аккуратно покрывают овощным заливным и помещают в холодильник до застывания заливного.

Фото 34. Эти живые, только-только с тайского рынка, водяные клопы со спутанными резинкой ножками будут размолоты и включены в состав пикантного соуса, которому отчасти передадут свои аромат и вкус.

Фото 35. Бамбуковых личинок, благодаря способности стремительно ползать именуемых в обиходе скоростными автомобилями, женщины горного племени лису жарят с добавлением небольшого количества чеснока.

Фото 36. Леденцы со скорпионом, производимые в Неваде «W & S Corporation», можно заказать по почте.

Фото 37. Жаренные во фритюре тарантулы с солью и перцем — визитная карточка небольшого камбоджийского городка Скуон, расположенного в двух часах езды на север от Пномпеня. Местные жители достают пауков из их нор, старательно избегая контакта с ядовитыми «клыками», которые перед началом готовки отрезают ножницами. Считается, что пауки приготовлены правильно, если их ножки хрустят на зубах, а содержимое грудного отдела остается влажным и вязким. С тарантулом на тарелке обращаются

примерно так же, как со слинявшим крабом.

Фото 38. Рис с личинками мух, своего рода «сборная солянка», — очень популярное блюдо на значительной части Азиатского континента. Готовят его из остатков ранее приготовленного риса, хорошо прожаренных личинок, измельченного чеснока и нарезанного перца, приправляя рыбным и соевым соусами, сахаром, шалотом, зеленым луком и

кориандром.

Фото 39. Размер, форма и хрустящая консистенция сверчков делает их идеальной начинкой для фаршированных помидорчиков. У овощей срезают верхушку, а затем чайной ложкой удаляют мякоть с семенами. Затем каждый помидор наполняют гумусом, а сверху кладут двух сверчков и, в качестве украшения, тонкие кружочки зеленого чили.

Фото 40. Практически повсеместно шелководам известны питательные свойства куколок. В тайской деревне, специализирующейся на производстве шелковой нити, куколки — привычная легкая закуска прядильщиц.

Фото 41. На острове Бали молодежь ловит стрекоз на длинный тонкий побег бамбука, обмазанный липким соком хлебного дерева. Побег вставляют в длинную бамбуковую палку и липким концом осторожно подносят к сидящему на травинке насекомому. У пойманной стрекозы отрывают ножки и крылья, после чего ее можно готовить.

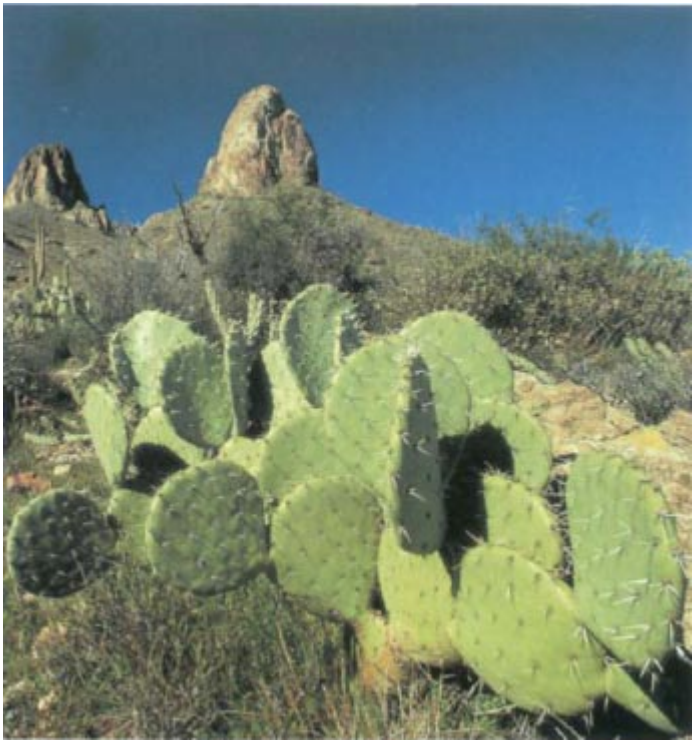

Фото 42. Опунция обыкновенная в лесном заповеднике Тонто, штат Аризона.

Фото 43. Банка прохладительного напитка из цветков хризантемы.

Фото 44. Усеянный шипами плод дуриана.

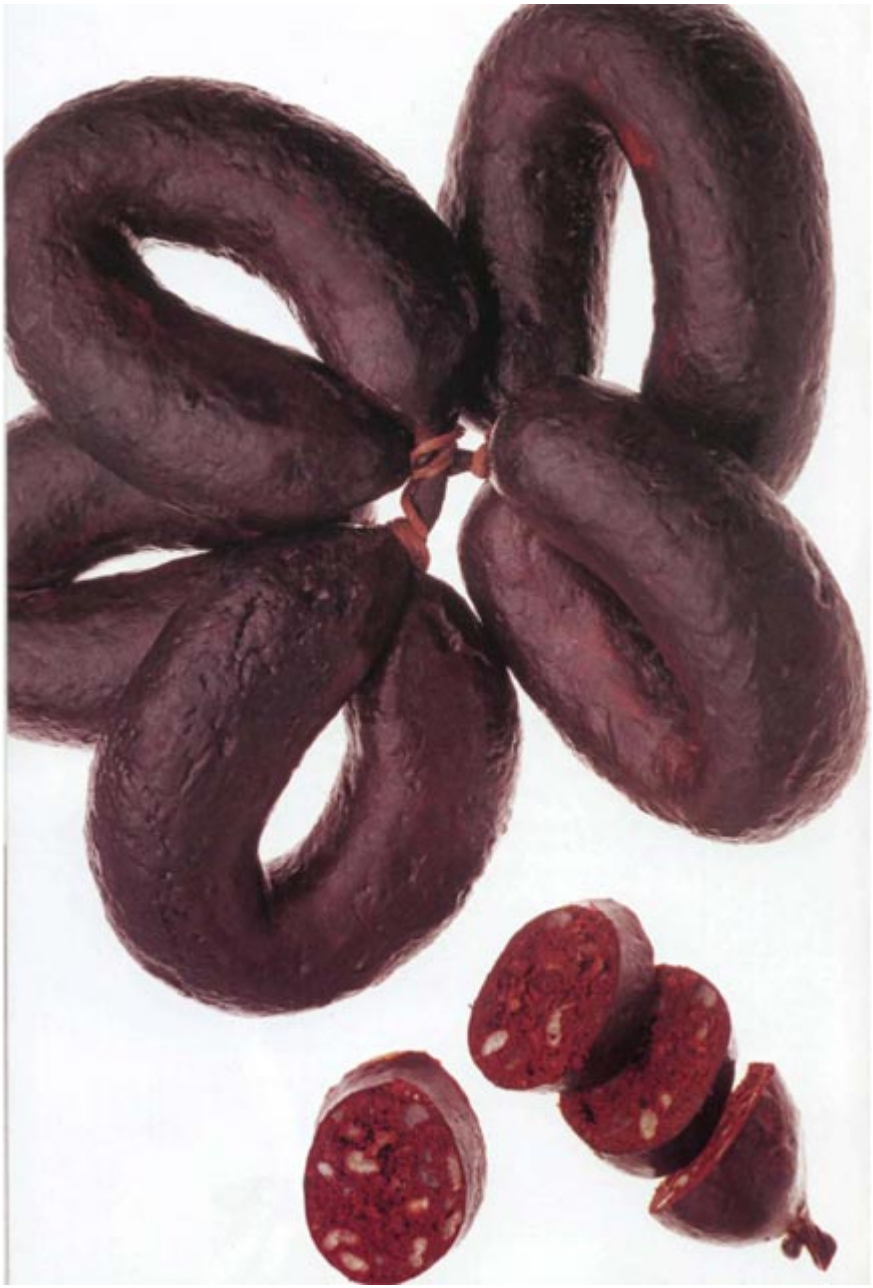

Фото 45. Свежеприготовленный в лавке мясника черный пудинг — так на севере Англии называют кровяную колбасу.

Фото 46. Рождение *том праедт*, или «супа призраков», тайского блюда, для приготовления которого мальков трахистомы сначала бросают в холодную воду вместе с нарезанными полыми стеблями водяного вьюнка. Вода постепенно нагревается, и рыбки ищут убежища внутри стеблей. В итоге стебли оказываются нашпигованными вареной рыбой. Если бросать мальков в горячую воду, то они просто будут пытаться из нее выскочить, и стебли останутся пустыми.

Фото 47. Живое сасими из омара с японским названием *одори-гуй*, составленным из слов «танцевать» и «есть». В процессе приготовления несчастное создание быстро и умело расчленяют и вновь «собирают». В итоге на столе омар оказывается еще живым и двигается. Часть хвоста отрезают и вместо него кладут его же

содержимое, предварительно извлеченное и нарезанное.

Фото 48. В деревнях вьетнамской провинции Фуканх *нуок мам*, ферментированный рыбный соус, по-прежнему готовят традиционным способом и выдерживают в деревянных бочках.

Фото 49. В Японии в период экономического бума 1980-х годов возникла мода на суси с тончайшими золотыми листочками. Блюдо стало супердорогой изюминкой в меню ряда престижных ресторанов. Поскольку золото инертный металл, в таких количествах оно не оказывает на организм никакого биологического воздействия — ни позитивного, ни негативного.

Аннотация на обложке

Вы когда-нибудь ели ассорти из червей, запеченные личинки майского жука или собачатину, жаренную на вертеле? А доводилось ли вам пить змеиную кровь или вино из оленьих пенисов? А может, одно перечисление этих блюд вызывает у вас острую брезгливость и даже попробовать их кажется вам невероятным поступком? Между тем подобная экстремальная для западного человека пища является повседневной для миллионов людей, населяющих другие регионы мира. Итак, вас ждет увлекательное путешествие в мир «экстремальной кулинарии», мир, который подарит вам новые знания и новые ощущения.

Джерри Хопкинс более 20 лет был корреспондентом и соиздателем журнала «Rolling Stone». Написал 26 книг, посвященных самой разнообразной тематике: истории, юмору, проблемам окружающей среды, кулинарии, полинезийской культуре, биографиям знаменитых людей и др. Своими гастрономическими знаниями он делится не только в книгах, но и на страницах многочисленных газет и журналов, а также в популярных телепрограммах. Живет в Бангкоке.

Энтони Боурдэн — автор широкоизвестных книг по кулинарии, а также серии телепередач на эту тему.

Майкл Фримен — популярный фотограф. Его работы можно увидеть во многих журналах мира. Он также автор 23 книг на тему фотографии.

notes

Примечания

1

Библиографические сведения об этой книге и большинстве книг, упомянутых далее, см. в списке англоязычной литературы по данной теме (с. 328–331).

2

Сковорода-вок — круглая глубокая китайская сковорода с выпуклым коническим дном маленького диаметра. — Здесь и далее примеч. ред

З

Галангал — пряное растение родом из Индонезии. По виду и аромату похоже на корень имбиря. Употребляется в сушеном и молотом виде.

4

«Порошок гурмана» — китайская приправа из соевых бобов и пшеницы.

5

Менудо — мексиканский густой острый суп.

6

Ямс — вьющееся травянистое растение семейства вьюнковых. Его клубни богаты крахмалом и по вкусу напоминают картофель.

7

Вигна — сорт фасоли.

8

Самбол — смесь из свеженатертого кокоса, красного и черного перца, лука, соли и высушенного на солнце тунца.

9

Паппадам — хрустящая вафля из мелко размолотого горошка.

10

Дефрутум — выпаренный наполовину и более муст (ягодное сусло) или вино.

11

SAS — Специальная авиадесантная служба.

12

Джей Лино — популярный американский комик-телеведущий

13

По вопросу приобретения бюллетеня «Съедобные насекомые» обращайтесь по адресу: Food Insects Newsletter, Department of Entomology, 1630 Linden Dr., University of Wisconsin, Madison, WI53706. Минимальный взнос для организации почтовой пересылки 5 долларов США; цена каждого из прежних выпусков бюллетеня 1,5 доллара. — Примеч. автора.

14

Мини-канноли — трубочки из шоколадного теста, жаренные во фритюре.

15

Клафути — французский торт.

16

Глутамат натрия — приправа, усиливающая вкус блюд. Как правило, добавляется к пряностям.

17

Анона чешуйчатая, или кремовые яблоки, — дерево семейства аноновых, растущее в странах с тропическим климатом.

18

Поссет — горячий напиток из молока, вина и пряностей.

19

Аррорут — крахмал, получаемый из корневищ, клубней и плодов тропических растений (маранты, маниока, бананов и др.).

20

Мирин — сладкое рисовое вино.

21

Мама Касс (1943–1974) — певица, участница американской группы «The Mamas and the Papas».

22

Витгенштейн Людвиг (1889–1951) — австрийский философ и логик.